



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenkant van het toestel.  
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.  
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.  
The appliance identification card is located on the inside of the appliance.



MAC514RVS  
MAC514MAT

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.  
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.  
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,  
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.  
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.  
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.  
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.  
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

Handleiding  
oven

Mode d'emploi  
four

Anleitung  
Oven

Instructions for use  
oven

700005557000

**Pelgrim**

NL

Handleiding

NL 3 - NL 26

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 27

DE

Anleitung

DE 3 - DE 28

EN

Manual

EN 3 - EN 26

**Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés**

**Benutzte Piktogramme - Pictograms used**



Belangrijk om te weten - Important à savoir

Wissenswertes - Important information



Tip - Conseil

Tipp - Tip

---

# INHOUD

---

## ***Uw oven***

---

|                  |   |
|------------------|---|
| Inleiding        | 4 |
| Bedieningspaneel | 5 |
| Ovenfuncties     | 6 |

## ***Gebruik***

---

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Eerste gebruik                 | 7  |
| Oveninstellingen               | 8  |
| Ovenfunctie                    | 10 |
| Ontdooien                      | 13 |
| Magnetronfunctie               | 14 |
| Combi-functie/magnetronfunctie | 16 |
| Timer                          | 17 |
| Aanvullende functies kiezen    | 19 |

## ***Reinigen***

---

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| De oven reinigen                         | 21 |
| Aqua clean-functie                       | 21 |
| Insteekgeleiders verwijderen en reinigen | 22 |
| Ovenlamp vervangen                       | 22 |

## ***Problemen oplossen***

---

|          |    |
|----------|----|
| Algemeen | 23 |
|----------|----|

## ***Technische specificaties***

---

25

## ***Uw oven en het milieu***

---

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Afvoer van het apparaat en de verpakking | 26 |
|------------------------------------------|----|

## *Inleiding*

---

Gefeliciteerd met de aanschaf van deze Pelgrim magnetronoven. In het ontwerp van dit product heeft optimale gebruikersvriendelijkheid centraal gestaan. De oven biedt een uitgebreide reeks instellingen, zodat u altijd de juiste bereidingswijze kunt kiezen.

In deze handleiding leest u hoe u deze oven het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening, vindt u hier ook achtergrondinformatie die u tijdens het gebruik van het apparaat van pas kan komen.

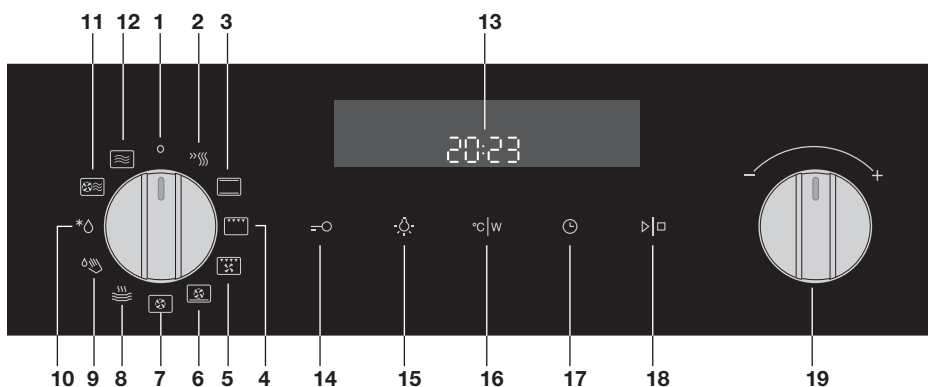


**Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!**

**Lees deze handleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.**

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

## Bedieningspaneel



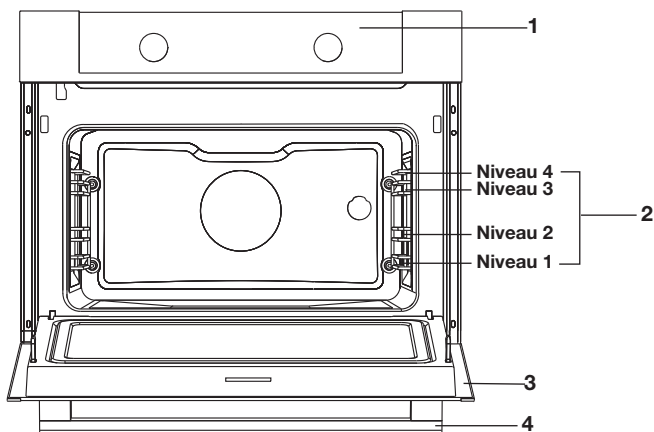
1. Uit
2. Snel voorverwarmen
3. Bovenwarmte + onderwarmte
4. Grill
5. Grill + ventilator
6. Hete lucht + onderwarmte
7. Hete lucht
8. Bordenwarmer
9. Aqua clean
10. Ontdooien
11. Magnetron + hete lucht
12. Magnetron
13. Display (bereidingsinformatie en timerklok)
14. Kinderslot
15. Ovenlamp
16. Temperatuur/vermogen
17. Timer
18. Start/stop
19. Selectieknop



### Opmerking:

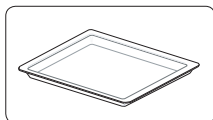
Voor de beste toetsrespons raakt u de toetsen met een groot deel van uw vingertop aan. Telkens als u, tijdens gebruik, op een toets drukt, klinkt er een kort geluidssignaal.

## Ovenfuncties

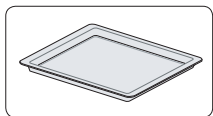


1. Bedieningspaneel
2. insteekniveau's
3. Ovendeur
4. Handgreep

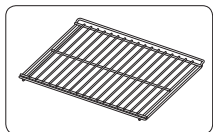
**De volgende toebehoren worden bij uw magnetronoven geleverd:**



- Glazen plaat (te gebruiken bij magnetronfunctie).



- Bakplaat (NIET gebruiken bij magnetronfunctie).



- Ovenrooster (NIET gebruiken bij magnetronfunctie).



### Opmerking

Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen in deze handleiding om het juiste accessoire voor uw gerechten te bepalen.

## Eerste gebruik



Selectieknop



Start/stop-toets



Ovenfunctieknop



Temperatuur/  
vermogen-toets

### Huidige tijd instellen

Wanneer u het apparaat voor het eerst op het elektriciteitsnet aansluit, licht de display op. Na drie seconden gaan het kloksymbool en "12:00" knipperen op de display.

1. Draai de 'selectieknop' om de huidige tijd in te stellen.
2. Bevestig de instellingen door op 'start/stop' te drukken.  
*Als u nergens op drukt, worden de instellingen na drie seconden automatisch opgeslagen.*

**U kunt de huidige tijd altijd instellen door 2 keer de 'timer-toets' te drukken. Vervolgens draait u de 'selectieknop' om de huidige tijd in te stellen. Bevestig de instellingen door op 'start/stop' te drukken.**

### Oven gebruiken

De oven heeft 10 ovenfuncties en 1 reinigingsfunctie. Raadpleeg de tabel en kies de juiste ovenfunctie voor het gerecht.

1. Zet het gerecht in de oven.  
*Voor de meeste gerechten moet u de oven eerst voorverwarmen.*
2. Draai de 'ovenfunctieknop' naar de gewenste instelling.  
*Het geselecteerde pictogram verschijnt op de display.*
3. Druk op de 'temperatuur/vermogen-toets'.
4. Stel met de 'selectieknop' de gewenste temperatuur in (tussen 50-250 °C).
5. Selecteer desgewenst een bereidingstijd door op de 'timer-toets' te drukken.
6. Druk op de 'start/stop-toets'.

*De ingestelde ovenfunctie wordt gestart en de oven wordt tot de geselecteerde temperatuur verwarmd. Het temperatuursymbool in de display knippert. Als de geselecteerde temperatuur is bereikt, blijft het temperatuursymbool in de display branden.*

### Opmerkingen

- De temperatuur kan tijdens de bereidingstijd worden gewijzigd.
- Bereidingstijden zijn ruwe schattingen en kunnen afhankelijk van een aantal voorwaarden variëren.

- Voor een aantal gerechten moet de oven worden voorverwarmd.
- Als u ovenpapier gebruikt, moet dit bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- Tijdens het bereiden van grotere stukken vlees of gerechten waarin deeg is verwerkt, zoals pastei, komt veel stoom vrij dat op de ovendeur kan condenseren. Dit is een normaal verschijnsel dat niet van invloed is op het functioneren van het apparaat. Veeg na beëindiging van het bereidingsproces de deur en het glas droog.
- Voorkom dat er condensatie (dauw) ontstaat en laat voedsel dat is verhit niet afkoelen in een gesloten oven.

## Oveninstellingen

Kies aan de hand van de tabel de juiste ovenfunctie. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.

| Functie                                                                             | Beschrijving                                                                                                                                                                                                                                                    | Aanbevolen temp. °C | Aanbevolen vermogen (W) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|
| <b>Ovenfuncties</b>                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                     |                         |
|    | <b>Snel voorverwarmen</b><br>Met deze functie kunt u de oven snel opwarmen tot de gewenste temperatuur. <b>Deze functie is niet geschikt om voedsel te bereiden!</b> Als de oven tot op de gewenste temperatuur is verwarmd, is het verwarmingsproces voltooid. |                     |                         |
|   | <b>Bovenwarmte + onderwarmte</b><br>De warmte wordt gegenereerd door de verwarmingselementen boven en onder in het apparaat. Deze instelling is geschikt voor bakken en braden.                                                                                 | 200                 |                         |
|  | <b>Grill</b><br>Voedsel wordt verwarmd door het verwarmingselement boven.                                                                                                                                                                                       | 240                 |                         |
|  | <b>Bovenwarmte + ventilator</b><br>De warmte die door de bovenste verwarmingselementen wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze functie kan worden gebruikt voor het grillen van vlees en vis.                                               | 200                 |                         |
|  | <b>Hete lucht + onderwarmte</b><br>De combinatie hete lucht en onderwarmte zorgt voor een knapperig en bruin resultaat.                                                                                                                                         | 160                 |                         |
|  | <b>Hete lucht</b><br>Voedsel wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterkant van de oven wordt aangevoerd. Deze instelling maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.                                                          | 180                 |                         |

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |             |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|
|  | <b>Bordenwarmen</b><br>Met deze functie verwarmt u borden en kommen voor, voordat u eten serveert. Zo koelt het eten minder snel af.                                                                                                                                                       | <b>60</b>  |             |
| <b>Automatische functies</b>                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |             |
|  | <b>Aqua clean</b><br>Door de hete stoom wordt de binnenzijde van de oven nat, waardoor u de oven eenvoudig kunt reinigen. Het Aqua Clean-programma duurt slechts 30 minuten.                                                                                                               | <b>70</b>  |             |
|  | <b>Ontdooien</b><br>Met de magnetron kunt u bevroren voedsel uitstekend ontdooien. Microgolven zorgen ervoor dat bevroren voedsel in korte tijd geleidelijk wordt ontdooid. De oven beschikt over automatische ontdooiprogramma's die gebruikmaken van de magnetron (A1 tot A5).           |            |             |
| <b>Combi-functie/magnetronfunctie</b>                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |             |
|  | <b>Magnetron</b><br>Voor het bereiden en ontdooien van voedsel worden microgolven gebruikt. Gerechten worden snel en efficiënt bereid zonder dat de kleur of vorm van het voedsel wordt aangetast. Het vermogen en de bereidingstijd stelt u handmatig in voor de verschillende gerechten. |            | <b>1000</b> |
|  | <b>Magnetron + hete lucht</b><br>Deze functie is geschikt voor alle soorten vlees en gevogelte, maar ook voor stoofschotels, gegratineerde schotels, rosbief en kip, biscuitdeeg en lichte vruchtencakes, taarten en kruimelgebak.                                                         | <b>160</b> | <b>600</b>  |

Elke ovenfunctie heeft een aantal basis- of standaardinstellingen die u kunt aanpassen.



U past de instellingen aan door op de relevante toets te drukken (voordat u op de 'start/stop-toets' drukt). Een aantal instellingen is niet beschikbaar bij alle programma's; als dit het geval is wordt u hier met een geluidssignaal op attent gemaakt.

## De kooktemperatuur en het magnetronvermogen aanpassen

Stel het vermogen (W) alleen in voor een magnetron- of een combi-magnetronfunctie.

- Draai de 'ovenfunctiekноп' naar de gewenste ovenfunctie. *Het geselecteerde pictogram verschijnt op de display en de vooraf ingestelde temperatuur knippert.*
- Druk op de 'temperatuur/vermogen-toets'. Stel met de 'selectieknop' de gewenste temperatuur in.

## Ovenfunctie



*Snel voorverwarmen*

- Druk tweemaal op de 'temperatuur/vermogen-toets' om het vermogen in te stellen. Het vermogen verschijnt in watt (W) op de display. Stel met de 'selectieknop' het vermogen in.

### Snel voorverwarmen

Met deze functie verwarmt u de oven snel tot de gewenste temperatuur.

### Deze functie is niet geschikt om voedsel te bereiden!

- Draai de 'ovenfunctieknoop' in de stand 'snel voorverwarmen'.  
*De vooraf ingestelde temperatuur wordt weergegeven. U kunt deze temperatuur wijzigen.*

### Opmerking:

Nadat u de oven hebt gestart met de 'start/top-toets', begint het voorverwarmen.

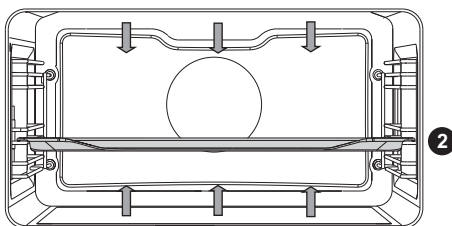
Als de ingestelde temperatuur is bereikt, is het voorverwarmen voltooid en klinkt er een geluidssignaal.

### Bovenwarmte + onderwarmte

De warmte wordt gegenereerd door de verwarmingselementen boven en onder in het apparaat. Deze instelling is geschikt voor traditioneel bakken en braden.



*Boven- en onderwarmte*



- De bakplaat of het grillrooster wordt doorgaans op niveau 2 geplaatst.  
*Temperatuurstand: 40 - 250 °C\**
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.

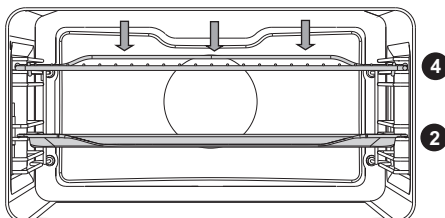
\* De glazen schalen die u gebruikt, moeten bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

## Grill

Voedsel wordt verwarmd door de bovenste verwarmingselementen.



*Grill*



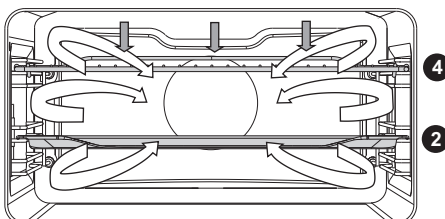
- Voor het grillen wordt het grillrooster doorgaans op niveau 4 geplaatst, en de bakplaat op niveau 2.
- Temperatuurstand: 150 - 250 °C
- Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden.
- Verwarm de oven 5 minuten voor.

## Bovenwarmte + ventilator

De warmte die door het bovenste verwarmingselement wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze functie kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis, gevogelte en groenten. U hoeft het voedsel niet om te draaien en het krijgt een knapperige textuur.



*Bovenwarmte en ventilator*



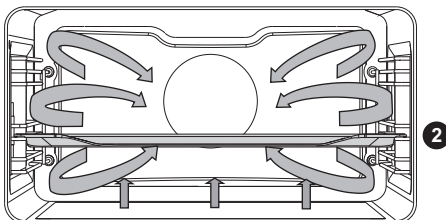
- Voor het grillen wordt het grillrooster doorgaans op niveau 4 geplaatst, en de bakplaat op niveau 2.
- Temperatuurstand: 40 - 250 °C
- Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden.
- Verwarm de oven 5 minuten voor.

## Hete lucht + onderwarmte

Voedsel wordt verwarmd met de combinatie hete lucht en onderwarmte. Deze instelling kan worden gebruikt voor een knapperig en bruin resultaat.



*Hete lucht en  
onderwarmte*



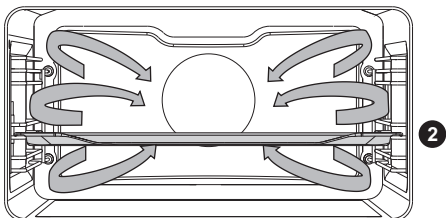
- De bakplaat of het grillrooster wordt doorgaans op niveau 2 geplaatst.
- Temperatuurstand: 40 - 250 °C\*
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.

## Hete lucht

Voedsel wordt verwarmd door hete lucht afkomstig van een ventilator en het verwarmingselement achter in de oven. Deze instelling maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.



*Hete lucht*



- Positioneer de plaat op niveau 2.
- Temperatuurstand: 40 - 250 °C\*
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.

\* De glazen schalen die u gebruikt, moeten bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.



Bordenwarmer

## Bordenwarmer

Met deze functie verwarmt u borden en kommen voor, voordat u eten serveert. Zo koelt het eten minder snel af.

## Ontdooien



Ontdooien

Met de magnetron kunt u bevroren voedsel uitstekend ontdooien. Microgolven zorgen ervoor dat bevroren voedsel in korte tijd geleidelijk wordt ontdooid.

- Draai de 'ovenfunctieknop' naar de stand 'ontdooien'.  
*Op de display worden het pictogram en programma A1 weergegeven (u kunt uit vijf programma's kiezen - zie de onderstaande tabel).*
- Draai de 'selectieknop' om het gewenste programma en gewicht in kilogram te selecteren.
- Druk op de 'start/stop-toets'.



In de volgende tabel ziet u de verschillende programma's voor automatisch ontdooien, hoeveelheden, rusttijden en de bijbehorende aanbevelingen. Deze programma's maken uitsluitend gebruik van microgolven. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voordat u gaat ontdooien. Leg vlees, gevogelte en vis op de glazen bakplaat.

| Programma | Recept            | Gewicht*<br>(kg) | Vermogen<br>(W) | Bereidingstijd<br>(minuten) |
|-----------|-------------------|------------------|-----------------|-----------------------------|
| A1        | Vlees             | 1                | 90              | 30                          |
| A2        | Gevogelte         | 1                | 90              | 17                          |
| A3        | Vis               | 1                | 90              | 12                          |
| A4        | Brood             | 0,5              | 180             | 12                          |
| A5        | Bevroren groenten | 1                | 90              | 16                          |



*\* U kunt gewicht (binnen een bereik) aanpassen door op de 'temperatuur/vermogen-toets' te drukken. Afhankelijk van het ingestelde gewicht wordt de bereidingstijd automatisch aangepast.*



## Belangrijk

Bij de ontdooifunctie worden microgolven gebruikt om voedsel te verwarmen. Bij gebruik van deze functie moeten de richtlijnen voor kookgerei en andere voorzorgsmaatregelen voor een veilig gebruik van de magnetron dan ook zorgvuldig worden opgevolgd.

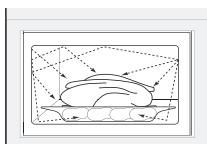
## ***Magnetronfunctie***

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. De energie maakt het mogelijk om voedsel te garen of op te warmen zonder de vorm of kleur aan te tasten.

De magnetron wordt gebruikt bij:

- Magnetronfunctie
- Combi-functie

### **Bereidingsprincipe**



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verspreid door middel van een distributiesysteem. Het voedsel wordt zo gelijkmatig gegaard.
2. De microgolven worden tot een diepte van ongeveer 2,5 cm door het voedsel geabsorbeerd. Het garen gaat dan door, omdat de warmte in het voedsel wordt verspreid.
3. De bereidingstijden variëren en hangen af van de schaal die u gebruikt en de eigenschappen van het voedsel:
  - Hoeveelheid en dichtheid
  - Watergehalte
  - Begintemperatuur (wel of niet gekoeld)

### **Belangrijk**

Het voedsel wordt van binnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat door, zelfs als u het voedsel uit de oven hebt gehaald. Rusttijden in recepten en in dit boekje moeten daarom worden aangehouden om te zorgen voor:

- Gelijkmatige verwarming tot binnen in het voedsel.
- Gelijke temperaturen in alle delen van het voedsel.

### **Richtlijnen voor magnetronkookgerei**

Kookgerei dat u voor de magnetronfunctie gebruikt, mag de microgolven niet blokkeren. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen metalen kookgerei. Kookgerei waarop staat aangegeven dat het magnetronbestendig is, kan veilig worden gebruikt. Raadpleeg voor meer informatie over geschikt kookgerei de volgende richtlijnen en gebruik altijd de glazen bakplaat op niveau 1 als u de magnetronfunctie gebruikt.

## GEBRUIK

| Kookgerei                                                                                                                                                                              | Magnetron-bestendig | Opmerkingen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aluminiumfolie                                                                                                                                                                         | ✓X                  | Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Vonkontlading kan voorkomen als de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.                                                                                                                                                                                           |
| Porselein en aardewerk                                                                                                                                                                 | ✓                   | Porselein, aardewerk, geglaazuurd aardewerk en ivoorporselein zijn doorgaans geschikt, tenzij ze zijn voorzien van een metalen randje.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Wegwerpservies van polyester of karton                                                                                                                                                 | ✓                   | Soms worden diepvriesmaaltijden verpakt in wegwerpservies.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Fastfoodverpakkingen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Polystyreenbekers</li> <li>• Papieren zakken of krantenpapier</li> <li>• Gerecycled papier of metalen randjes</li> </ul> | ✓<br>X<br>X         | Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten.<br>Kan vlam vatten.<br>Kan vonkontlading veroorzaken.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Glaswerk <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovenschalen</li> <li>• Fijn glaswerk</li> <li>• Glazen potten</li> </ul>                                                             | ✓                   | Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje.<br>Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.                                                                                                                                                              |
| Metaal                                                                                                                                                                                 | X                   | Kan vonkontlading of brand veroorzaken.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Papier <ul style="list-style-type: none"> <li>• Borden, bekens, keukenpapier</li> <li>• Gerecycled papier</li> </ul>                                                                   | ✓<br>X              | Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht.<br>Kan vonkontlading veroorzaken.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Plastic                                                                                                                                                                                | ✓                   | Met name hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag het voedsel niet aanraken. Wees voorzichtig wanneer u de folie verwijderd; er kan hete stoom ontsnappen. Alleen indien kook- of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork. |

### Opmerking

**Vonken in de magnetron noemt men ook wel vonkontlading.**

✓ : Aanbevolen

✓X : Voorzichtig

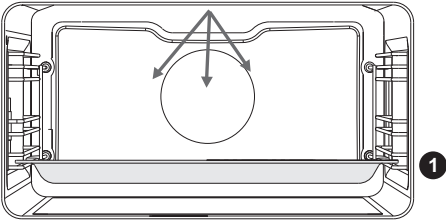
X : Onveilig

Combi-functie/magnetronfunctie

Voor het bereiden en ontdooien van voedsel worden microgolven gebruikt. Gerechten worden snel en efficiënt bereid zonder dat de kleur of vorm van het voedsel wordt aangetast. Het vermogen en de bereidingstijd stelt u handmatig in voor de verschillende gerechten.



Magnetron



- Vermogensniveaus: 90, 180, 360, 600, 750 en 1000 W
- Plaats de glazen plaat op insteekniveau 1.



Gebruik geen metalen kookgerei of bestek. Zie ‘Richtlijnen voor magnetronkookgerei’. Verwarm de oven niet voor.

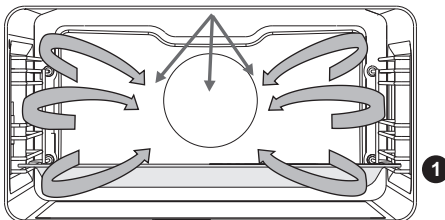
| Vermogen | Gebruik                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1000 W   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Snel opwarmen van dranken, water en gerechten die veel vocht bevatten.</li> <li>• Verse of diepgevroren groenten bereiden.</li> </ul>                                                                                     |
| 750 W    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verse of diepgevroren bladgroenten bereiden.</li> </ul>                                                                                                                                                                   |
| 600 W    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chocolade smelten.</li> <li>• Vis en schaaldieren bereiden. Opwarmen op twee niveaus.</li> <li>• Gedroogde bonen op lage temperatuur bereiden.</li> <li>• Verfijnde gerechten met eieren opwarmen of bereiden.</li> </ul> |
| 360 W    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Op lage temperatuur bereiden van zuivelproducten, jam.</li> </ul>                                                                                                                                                         |
| 180 W    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Handmatig ontdooien, boter of ijs zacht maken.</li> </ul>                                                                                                                                                                 |
| 90 W     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ontdooien van gebak dat room bevat.</li> </ul>                                                                                                                                                                            |

## Magnetron + hete lucht

In deze stand wordt de magnetronfunctie gecombineerd met hete lucht, waardoor de bereidingstijd wordt verkort en gerechten een bruin, knapperig laagje krijgen. Deze functie is geschikt voor alle soorten vlees en gevogelte, maar ook voor stoofschotels, gegratineerde schotels, rosbief en kip, biscuitdeeg en lichte vruchtencakes, taarten en kruimelgebak.

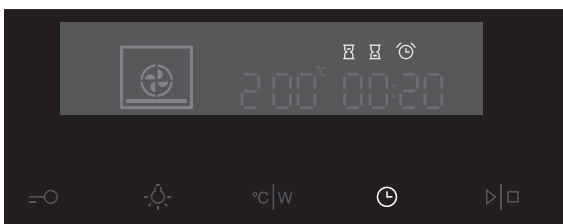


Magnetron met  
hete lucht



- Vermogensniveaus: 90, 180, 360 en 600 W
- Plaats de glazen plaat op insteekniveau 1.

## Timer



### Timerklok instellen

- Druk 2 maal op de 'timer-toets'.
- Draai de 'selectieknop' naar de huidige tijd om de tijd in te stellen.

### Timerfunctie

- Selecteer een ovenfunctie met de 'ovenfunctieknop' en stel de temperatuur in.
- Druk enkele keren op de 'timer-toets' om een timerfunctie te selecteren.  
*Op de display licht het pictogram voor de geselecteerde timerfunctie op en de aanpasbare start-/eindtijd knippert.*  
*De andere pictogrammen zijn vaag verlicht.*
- Druk op de 'start/stop-toets' om het kookproces te starten.  
*De verstreken bereidingstijd wordt weergegeven.*



## 'Bereidingstijd' instellen

- In deze stand kunt u instellen hoe lang de oven moet werken (bereidingstijd).



## 'Eindtijd' instellen

- In deze stand kunt u instellen hoe laat de oven moet worden uitgeschakeld. Zorg dat de klok nauwkeurig is ingesteld op de huidige tijd.



## Voorbeeld:

- Huidige tijd: 12:00
  - Bereidingstijd: 2 uur
  - Einde van de bereiding: 18:00 uur
- U stelt eerst de bereidingstijd in, bijvoorbeeld 2 uur. De som van de huidige tijd en de bereidingstijd wordt automatisch weergegeven (14:00 uur). Druk nogmaals op de 'timer-toets' om het pictogram voor de 'eindtijd' te selecteren en de tijd in te stellen waarop de bereiding moet worden beëindigd (18:00 uur).
- **Druk op de 'start/stop-toets' om het kookproces te starten.**  
*De timer wacht tot het tijd is om het bereidingsproces te starten. Het pictogram licht nu op. De oven wordt automatisch ingeschakeld (16:00 uur) en wordt op het geselecteerde tijdstip (18:00 uur) uitgeschakeld.*



## De functie 'keukenwekker'

- De functie 'keukenwekker' kan onafhankelijk van de oven worden gebruikt.  
*De hoogst mogelijke instelling is 10 uur.*  
*De laatste minuut van de looptijd wordt in seconden weergegeven.*

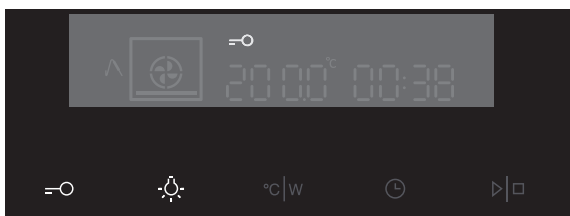


Als de ingestelde tijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld (einde bereiding). Er klinkt een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door de 'start/stop' of 'timer' toets te drukken. Het geluidssignaal wordt na één minuut automatisch uitgeschakeld.



U annuleert alle timerfuncties door de tijd in te stellen op “0”. Na enkele minuten waarin het apparaat niet actief is, wordt er overgeschakeld naar stand-by. Het huidige tijdstip verschijnt en de geselecteerde timerfunctie licht op.

### Aanvullende functies kiezen



Een aantal instellingen is niet beschikbaar bij alle programma's; als dit het geval is wordt u hier met een geluidssignaal op attent gemaakt.

#### **Kinderslot**

Met het kinderslot van de oven kunt u het bedieningspaneel vergrendelen, om onbedoeld gebruik van de oven te voorkomen.

- U activeert het kinderslot door een aantal seconden op de 'kinderslot-toets' te drukken.  
*In de display verschijnt een pictogram in de vorm van een slot. Dit geeft aan dat alle functies zijn vergrendeld.*
- Druk nogmaals een aantal seconden op de toets om het kinderslot te deactiveren.  
*Het slotpictogram verdwijnt van de display, wat aangeeft dat alle functies ontgrendeld zijn.*

#### **Opmerking:**

Als het kinderslot is geactiveerd en er geen timerfunctie is ingesteld (alleen de klok wordt weergegeven), werkt de oven niet. Als het kinderslot wordt geactiveerd nadat er een timerfunctie is ingesteld, zal de oven gewoon werken; de instellingen kunnen dan echter niet worden gewijzigd.

Wanneer het kinderslot is geactiveerd, kunnen ovenfuncties of aanvullende functies niet worden gewijzigd. Het bereidingsproces kan alleen worden beëindigd door de 'ovenfunctiekноп' naar “0” te draaien. Het kinderslot blijft geactiveerd, ook nadat de oven is uitgeschakeld. Het kinderslot moet zijn gedeactiveerd voordat u een nieuw systeem kunt kiezen.



Verlichtingstoets

## Ovenlamp

- De ovenlamp gaat automatisch branden als de ovendeur wordt geopend of als de oven wordt ingeschakeld.
- Nadat het bereidingsproces is beëindigd, blijft de lamp nog een minuut branden.
- U kunt de ovenlamp uitschakelen door op de 'verlichtingstoets' te drukken.



Temperatuur

## Geluidssignaal

De sterkte van het geluidssignaal kan worden ingesteld als er geen timerfunctie is geactiveerd (alleen de tijd wordt weergegeven).

- Houd de 'temperatuur/vermogen-toets' ingedrukt.  
*Er verschijnen twee balken op de display die volledig zijn verlicht.*
- Draai de 'selectieknop' om een van drie volumeniveaus te kiezen (een, twee of drie balken).
- De instelling wordt na 3 seconden automatisch opgeslagen en de tijd wordt weergegeven.

## Contrast van display verminderen

De ovenfunctieknop moet in positie "0" staan.

- Houd de 'verlichting-toets' 5 seconden ingedrukt.  
*Er verschijnen twee balken op de display die volledig zijn verlicht.*
- Draai de 'ovenfunctieknop' om het dimniveau van de display aan te passen (een, twee of drie balken).  
*Na drie seconden wordt de instelling automatisch opgeslagen.*

## Stand-by

Als de displayverlichting niet wordt gebruikt, kan deze na 10 minuten automatisch worden uitgeschakeld.

- Druk op de 'kinderslottoets + timertoets' om de display uit te schakelen.  
*Als er een timerfunctie is geactiveerd, worden de pictogrammen voor 'uit' en 'timer' op de display weergegeven om u eraan te herinneren dat de functie is geactiveerd.*



**Na een stroomstoring blijven de aanvullende functie-instellingen slechts enkele minuten opgeslagen. Vervolgens worden alle instellingen, met uitzondering van het geluidssignaal en het kinderslot, teruggezet naar de fabrieksstandaard.**

## De oven reinigen

Reinig de oven regelmatig om te voorkomen dat vet- en voedselresten zich ophopen, met name op de oppervlakken aan de binnen- en buitenkant, de deur en de afdichting.

- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep. Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
- Verwijder spetters en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek met zeep. Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
- Was de binnenkant van de oven.



### **Belangrijk**

- Let erop dat er GEEN water in de ventilatieopeningen komt.
- Gebruik NOOIT schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- Zorg er ALTIJD voor dat de afdichting van de deur schoon is. Zo voorkomt u de ophoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.

## Aqua clean-functie

Met de Aqua clean-functie en een vochtige doek verwijdt u eenvoudig vet en vuil van de ovenwanden.



*Aqua clean-  
functie*

### **De Aqua clean-functie gebruiken**

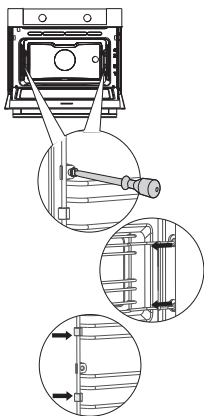
Gebruik het reinigingsprogramma alleen als de oven koud is. Als de oven heet is, is het nog moeilijker om vuil en vet te verwijderen met het programma.

1. Verwijder alle accessoires en insteekgeleiders uit de oven.
2. Giet ongeveer 0,15 liter water onder in de lege oven.
3. Draai de 'ovenfunctieknop' naar 'Aqua clean'. Er verschijnt een pictogram, samen met de vooringestelde temperatuur en de tijd (30 minuten).
4. Na 30 minuten zullen de voedselresten aan de emailen wanden voldoende geweekt zijn om ze met een vochtige doek te verwijderen.



**Let op:** Het is niet mogelijk om de tijdsduur van het reinigingsprogramma tijdens de uitvoering te wijzigen. Draai de 'ovenfunctieknop' in positie '0' om het reinigingsprogramma af te breken.

### Insteekgeleiders verwijderen en reinigen

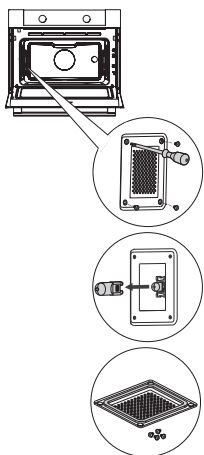


Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de insteekgeleiders te reinigen.

- Verwijder de schroef met een schroevendraaier.
- Haal de insteekgeleiders los uit de gaten in de achterwand.

*Bewaar de afstandhouders van de insteekgeleiders goed. Plaats de afstandhouders na het reinigen terug. U voorkomt zo dat er bij gebruik vonken ontstaan.*

### Ovenlamp vervangen



De lamp (halogeen G9, 230 V, 25 W) is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Verwijder eerst de platen, het rooster en de insteekgeleiders.

- Haal de vier schroeven los om het afdekplaatje en het glas te verwijderen.
- Vervang de halogeenlamp.

*Opmerking: Gebruik bescherming om brandwonden te voorkomen.*



**Opmerking:** Verwijder de afdichting op het afdekplaatje niet. De afdichting mag niet losraken van het afdekplaatje. De afdichting moet perfect in de uitsparing in de ovenwand passen.

**Draai de schroeven van het afdekplaatje stevig aan met een schroevendraaier. U voorkomt zo dat er bij gebruik vonken ontstaan.**

## *Algemeen*

---

Probeer onderstaande oplossingen als u problemen hebt met uw oven. Mogelijk bespaart u zich zo de tijd en moeite van een onnodig telefoontje naar de klantenservice.

### **Het voedsel wordt niet bereid**

- Controleer of de timer is ingesteld en er op de 'start-toets' is gedrukt.
- Sluit de deur goed.
- Controleer of er geen zekering is doorgebrand en er geen stroomonderbreker is geactiveerd.

### **Voedsel is te gaar of niet gaar genoeg**

- Controleer of de juiste bereidingstijd is ingesteld.
- Controleer of het juiste vermogen is ingesteld.

### **Er treedt vonkontlading in de oven op**

- Zorg ervoor dat u het juiste kookgerei gebruikt (zonder metalen randjes).
- Controleer of zich geen vorken of ander metalen gerei in de oven bevinden.
- Zorg er bij gebruik van aluminiumfolie voor dat deze zich niet te dicht bij de wanden bevindt.

### **Bij een elektronische storing wordt de display gereset**

- Haal de stekker uit het stopcontact en steek deze er weer in.
- Stel de tijd opnieuw in.

### **Er zit condens aan de binnenkant van de oven**

- Dit is normaal. Veeg de oven na gebruik schoon.

### **De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgezet**

- Dit is normaal. De koelventilator blijft, nadat de oven is gestopt, mogelijk nog een tijdje werken.

### **Er is een luchtstroom voelbaar bij de deur en de buitenkant van het apparaat**

- Dit is normaal.

### **Licht weerkaatst bij de deur en de buitenkant van het apparaat**

- Dit is normaal.

### **Er ontsnapt stoom bij de deur of de ventilatieopeningen**

- Dit is normaal.

### **Tijdens de werking van de oven, en met name in de ontthooifunctie, klinken klikgeluiden**

- Dit is normaal.

### **De magnetronoven opbergen en repareren**

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.

Als er onderhoud moet worden gepleegd, haalt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice van Pelgrim.

### **Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:**

- Het modelnummer en serienummer (vermeld op de binnenzijde van de ovendeur)
- Garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

**Kies een schone, droge plek als u de oven tijdelijk moet opbergen, aangezien stof en vocht het apparaat kunnen beschadigen.**

# TECHNISCHE SPECIFICATIES

|                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| Model                  | MAC514                   |
| Voedingsbron           | 230 V ~ 50 Hz            |
| Energieverbruik        |                          |
| Maximaal vermogen      | 3500 W                   |
| Magnetronfunctie       | 1000 W                   |
| Grillfunctie           | 2100 W                   |
| Heteluchtfunctie       | 1600 W                   |
| Uitgangsvermogen       | 90 W/1000 W              |
| Magnetronfrequentie    | 2450 MHz                 |
| Koelmethode            | Motor koelventilator     |
| Afmetingen             |                          |
| Afmetingen apparaat:   | B 595 x H 455 x D 568 mm |
| Afmetingen bij inbouw: | B 560 x H 450 x D 550 mm |
| Volume                 | 52 L                     |

### Afvoer van het apparaat en de verpakking

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van zijn nuttige leven moet het apparaat echter op een verantwoorde manier worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informeren.

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleen wikkel (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg conform de wettelijke bepalingen.



Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparatuur afzonderlijk moet worden afgevoerd. Het apparaat mag aan het einde van zijn nuttige leven dan ook niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat dit voor u aanbiedt.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.

### **Verklaring van overeenstemming**



Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

---

# SOMMAIRE

---

## ***Votre four***

---

|                     |   |
|---------------------|---|
| Présentation        | 4 |
| Panneau de commande | 5 |
| Fonctions du four   | 6 |

## ***Utilisation***

---

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Première utilisation                  | 7  |
| Réglage du four                       | 8  |
| Mode Four                             | 10 |
| Décongélation                         | 13 |
| Fonction micro-ondes                  | 14 |
| Fonctions combi / Micro-ondes         | 16 |
| Utilisation de la minuterie           | 17 |
| Sélection de fonctions additionnelles | 19 |

## ***Nettoyage***

---

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Nettoyage du four                             | 21 |
| La fonction Aqua Clean                        | 22 |
| Retirer et nettoyer les gradins en fil d'inox | 22 |
| Remplacement de l'ampoule du four             | 23 |

## ***Diagnostic des pannes***

---

|             |    |
|-------------|----|
| Généralités | 24 |
|-------------|----|

## ***Spécifications techniques***

---

26

## ***Votre four et l'environnement***

---

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Élimination de l'appareil et de l'emballage | 27 |
|---------------------------------------------|----|

## *Présentation*

---

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce four à micro-ondes Pelgrim. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement. Ses réglages très divers vous permettent toujours de choisir le mode de préparation approprié.

Le manuel de l'utilisateur décrit le meilleur moyen d'utiliser ce four. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.



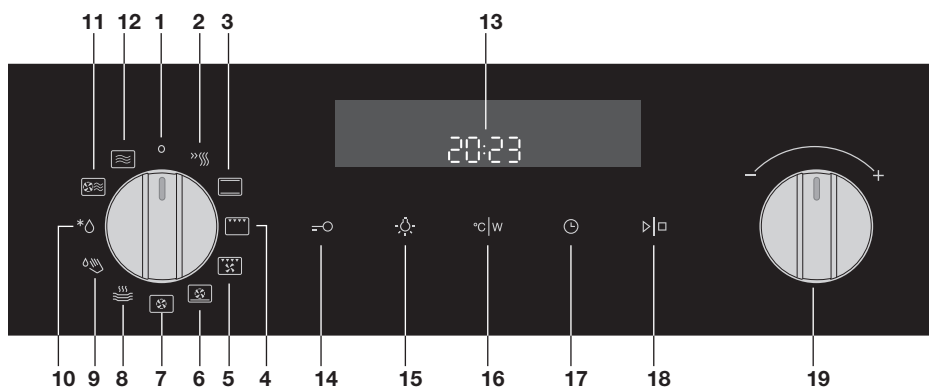
### **Veillez lire les instructions de sécurité fournies séparément**

**Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et rangez les instructions en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.**

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

# VOTRE FOUR

## Panneau de commande



1. Arrêt
2. Préchauffage rapide
3. Résistance supérieure + inférieure
4. Gril
5. Gril + ventilateur
6. Air chaud + résistance inférieure
7. Air chaud
8. Chauffe-assiette
9. Aqua clean
10. Décongélation
11. Micro-ondes + Air chaud
12. Micro-ondes
13. Écran d'affichage (informations de cuisson et minuterie)
14. Sécurité enfants
15. Éclairage du Four allumé/éteint
16. Température / puissance
17. Minuterie
18. Démarrage / arrêt
19. Sélecteur multifonction

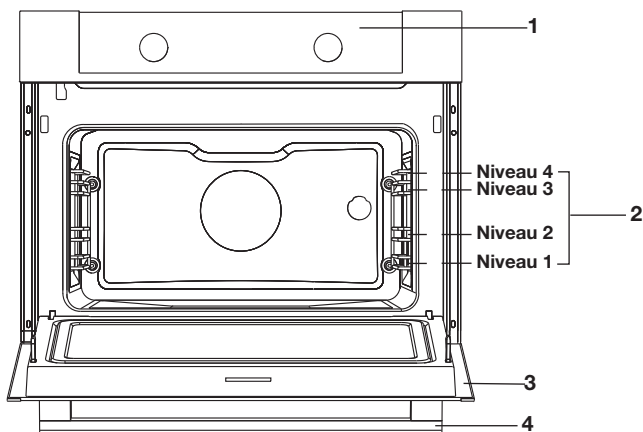


### Remarque :

Les capteurs tactiles ne réagissent que si vous les touchez entièrement du bout du doigt. Chaque fois que, pendant l'utilisation du four, vous appuyez sur une touche, un bref signal sonore se fait entendre.

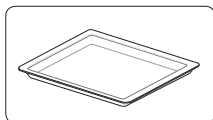
# VOTRE FOUR

## Fonctions du four

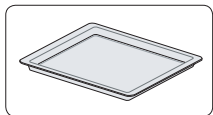


1. Panneau de commande
2. Niveaux du four
3. Porte du four
4. Poignée de porte

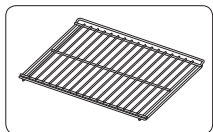
**Les accessoires suivants sont fournis avec le four à micro-ondes :**



- Plateau en verre (utile pour le mode Micro-ondes).



- Lèche-frites (NE PAS utiliser en mode Micro-ondes).



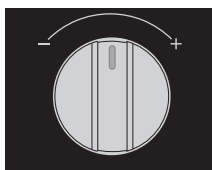
- Grille de four (NE PAS utiliser en mode Micro-ondes.)

### **Remarque**

Consultez les guides de cuisson figurant dans ce manuel pour déterminer l'accessoire approprié pour vos préparations.



## Première utilisation



Sélecteur multifonction



Touche démarrage / arrêt



### Réglage de l'heure actuelle

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, l' 'affichage' s'éclaire. Après trois secondes, le symbole de l'horloge et « 12:00 » clignotent sur l'affichage.

1. Tournez le 'Sélecteur multifonction' pour régler l'heure.
2. Validez le réglage en pressant 'démarrage / arrêt'.  
*Si vous ne pressez aucune touche, les paramètres seront automatiquement enregistrés après trois secondes.*

**Vous pouvez régler à tout moment l'heure actuelle en appuyant deux fois sur la 'touche minuterie'. Tournez alors le 'Sélecteur multifonction' pour régler l'heure actuelle. Validez les paramètres en appuyant sur 'démarrage/arrêt'.**

### Utilisation du four

Le four dispose de 10 fonctions four et d'1 fonction nettoyage. Consultez le tableau afin de sélectionner la fonction four appropriée pour préparer un plat.

1. Enfourez votre plat.  
*La plupart des plats nécessitent un préchauffage du four.*
2. Tournez le 'Sélecteur de mode' sur le mode four souhaité.  
*Le pictogramme sélectionné apparaît à l'écran d'affichage.*
3. Touchez la 'Touche température / puissance'.
4. Réglez le four sur la température souhaitée en utilisant le 'Sélecteur multi-fonction' (entre 50-250 °C).
5. Si nécessaire, choisissez une durée de cuisson en pressant la 'Touche minuterie'.
6. Appuyez sur le bouton 'Démarrage / arrêt'.

*Le four règlera la fonction four et chauffera jusqu'à atteindre la température sélectionnée. Le symbole de la température clignote à l'écran. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le symbole de la température reste allumé à l'écran d'affichage.*



Sélecteur de mode



Touche Température / Puissance

### Remarques

- La température est modifiable pendant la cuisson.
- Les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier sous l'influence de certaines conditions.
- Certains aliments doivent être préchauffés par le biais du mode four sélectionné.

- Si vous utilisez du papier-parchemin, assurez-vous qu'il résiste à des températures élevées.
- Lorsque vous préparez de larges portions de viande ou pâtisserie, une grande quantité de vapeur sera générée dans le four, ce qui, à la longue, peut entraîner de la condensation sur la porte du four. Ce phénomène est naturel et n'influencera en rien le fonctionnement de l'appareil. Après le processus de cuisson, essuyez la porte et la vitre de la porte.
- Pour empêcher la condensation (rosée), ne laissez jamais refroidir des aliments chauffés dans un four fermé.

## Réglage du four

Consultez le tableau afin de sélectionner la fonction four appropriée. Consultez également les instructions de préparation reprises sur l'emballage du produit.

| Fonction                                                                            | Description                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Temp. °C<br>suggérée | Puissance (W)<br>suggérée |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------|
| <b>Mode Four</b>                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                      |                           |
|    | <b>Préchauffage rapide</b><br>Utilisez cette fonction pour amener le plus vite possible le four à la température souhaitée. <b>Cette fonction ne convient pas à la cuisson des aliments !</b> Lorsque le four a atteint la température souhaitée, cela signifie que le processus de réchauffement est terminé. |                      |                           |
|  | <b>Réglage Résistance supérieure + Résistance inférieure</b><br>La chaleur provient du chauffage des résistances supérieure et inférieure. Ce réglage convient pour la cuisson et le rôtissage.                                                                                                                | <b>200</b>           |                           |
|  | <b>Réglage Gril</b><br>Les aliments sont chauffés par la résistance supérieure.                                                                                                                                                                                                                                | <b>240</b>           |                           |
|  | <b>Réglage Résistance supérieure + Chaleur tournante</b><br>La chaleur générée par la résistance supérieure est répartie par le ventilateur. Ce mode peut être utilisé pour griller de la viande et du poisson.                                                                                                | <b>200</b>           |                           |
|  | <b>Réglage Air chaud + Résistance inférieure</b><br>La combinaison de l'air chaud et du chauffage de la résistance inférieure permet de gratiner et de dorer les aliments.                                                                                                                                     | <b>160</b>           |                           |

## UTILISATION

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|
|    | <b>Réglage Air chaud</b><br>Les aliments sont chauffés par de l'air chaud provenant de l'arrière du four. Ce réglage fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson.                                                                                                                    | <b>180</b> |             |
|    | <b>Chauffe-assiette</b><br>Utilisez cette fonction pour chauffer des assiettes et tasses avant d'y mettre des aliments, pour garder les aliments chauds plus longtemps.                                                                                                                                     | <b>60</b>  |             |
| <b>Fonctions automatiques</b>                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |             |
|    | <b>Aqua clean</b><br>La vapeur chaude ramollit les salissures adhérent à la cavité du four, permettant de la nettoyer en toute facilité. Le programme de nettoyage Aqua Clean ne dure que 30 minutes.                                                                                                       | <b>70</b>  |             |
|    | <b>Décongélation</b><br>Le four à micro-ondes se prête parfaitement à la décongélation des aliments surgelés. Les micro-ondes permettent une décongélation progressive et rapide. Le four dispose aussi de programmes de décongélation automatique recourant également aux micro-ondes (A1 à A5).           |            |             |
| <b>Fonctions combi / Micro-ondes</b>                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |             |
|    | <b>Micro-ondes</b><br>Les micro-ondes sont utilisées pour la cuisson et la décongélation des aliments. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ou la forme des aliments. Le niveau de puissance et la durée de cuisson sont programmés manuellement en fonction des plats. |            | <b>1000</b> |
|  | <b>Micro-ondes + Air chaud</b><br>Cette fonction convient à toutes sortes de viandes et de volailles, ainsi qu'aux ragoûts et gratins, aux gémonies et gâteaux aux fruits légers, aux tourtes et crumbles, aux rôtis de bœuf et de poulet.                                                                  | <b>160</b> | <b>600</b>  |

Chaque mode four renferme des paramètres de base ou par défaut qui peuvent être modifiés.



Modifiez les paramètres en appuyant sur la touche correspondante (avant d'appuyer sur 'la touche Démarrage / arrêt'). Certains paramètres ne sont pas disponibles avec certains programmes; un signal sonore vous avertira si c'est le cas.

### Modifier la température de cuisson et la puissance micro-ondes

Régler uniquement la puissance (W) d'une fonction micro-ondes (fonction micro-ondes ou micro-ondes combi).

- Tournez le 'Sélecteur de mode' et choisissez le mode de cuisson. *L'icone choisie apparaît sur l'écran et la température programmée se met à clignoter.*
- Touchez la 'Touche température / puissance'. Tournez le 'Sélecteur multi-fonction' et choisissez la température souhaitée.
- Touchez deux fois la 'Touche température / puissance' pour régler la puissance.  
La puissance en watts (W) apparaîtra sur l'écran d'affichage.  
Tournez le 'Sélecteur multifonction' et réglez la puissance.

## Mode Four



*Préchauffage  
rapide*

### Préchauffage rapide

Utilisez cette fonction pour amener le plus vite possible le four à la température souhaitée.

### Cette fonction ne convient pas à la cuisson des aliments !

- Tournez le 'Sélecteur de mode' sur la position 'préchauffage rapide'. *La température programmée s'affiche. Cette température est modifiable.*

### Remarque :

Une fois le four allumé par le biais de la 'touche Démarrage / arrêt', le processus de réchauffement commence.

Lorsque la température programmée est atteinte, le préchauffage cesse et un signal sonore est émis.

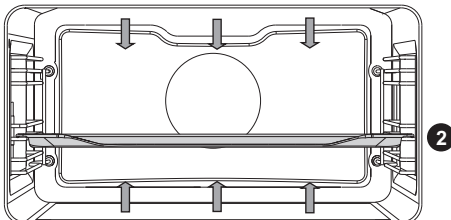
### Réglage Résistance supérieure + résistance inférieure

La chaleur provient du chauffage des résistances supérieure et inférieure.

Ce réglage s'utilise pour une cuisson et un rôtissage traditionnels.



*Résistance  
supérieure et  
inférieure*



## UTILISATION

- La plaque ou la grille est normalement insérée au niveau 2.  
*Réglage des Températures : 40 - 250 °C\**
- Il est conseillé de préchauffer le four.

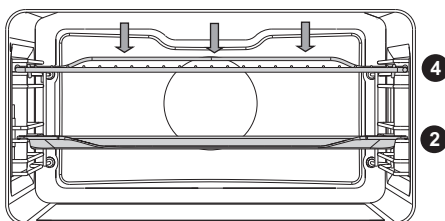
\*Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

### Gril

Les aliments sont chauffés par les éléments chauffants supérieurs.



Gril



- Pour faire griller des aliments, la grille est normalement insérée au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 2.
- Réglage des Températures : 150 - 250 °C
- Surveillez continuellement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.
- Préchauffez pendant 5 minutes.

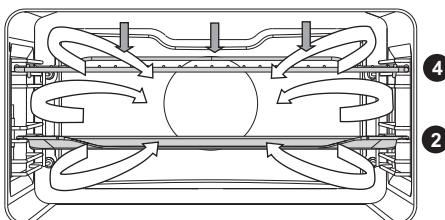
### Réglage Résistance supérieure + Chaleur tournante

La chaleur générée par la résistance supérieure est répartie par le ventilateur. Ce mode s'utilise pour griller de la viande, du poisson, de la volaille et des légumes.

Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments qui obtiendront néanmoins une texture croustillante.



Résistance  
et ventilateur  
supérieurs



- Pour faire griller des aliments, la grille est normalement insérée au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 2.

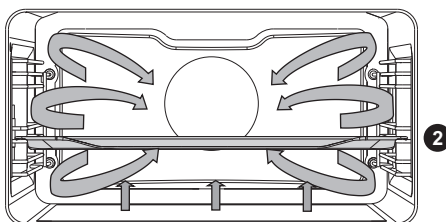
- Réglage des Températures : 40 - 250 °C
- Surveillez continuellement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.
- Préchauffez pendant 5 minutes.

### Réglage Air chaud + résistance inférieure

Les aliments sont chauffés grâce à la combinaison de l'air chaud et du chauffage de la résistance inférieure. Ce réglage est pratique pour gratiner et dorer.



*Air chaud et  
résistance  
inférieure*



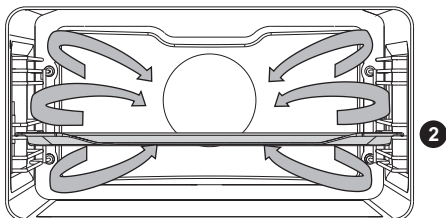
- La lèchefrite ou la grille est souvent insérée au niveau 2.
- Réglage des Températures : 40 - 250 °C\*
- Il est conseillé de préchauffer le four.

### Air chaud

Les aliments sont chauffés par de l'air chaud provenant du ventilateur et de l'élément chauffant qui sont situés à l'arrière du four. Ce réglage fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson.



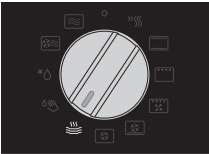
*Air chaud*



- Placez la plaque au niveau 2.
- Réglage des Températures : 40 - 250 °C\*
- Il est conseillé de préchauffer le four.

\*Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

# UTILISATION



Chaque-assiette

## Chaque-assiette

Utilisez cette fonction pour chauffer des assiettes et tasses avant d'y mettre des aliments, pour garder les aliments chauds plus longtemps.

## Décongélation



Décongélation

Le four à micro-ondes se prête parfaitement à la décongélation des aliments surgelés.

Les micro-ondes permettent une décongélation progressive et rapide.

- Tournez le 'Sélecteur de mode' sur décongélation.  
*L'icone et le programme A1 apparaîtront à l'unité d'affichage (choisissez parmi cinq programmes - voir tableau ci-dessous).*
- Tournez le 'Sélecteur multifonction' pour sélectionner le programme et le poids en kilogrammes souhaités.
- Appuyez sur le 'bouton Démarrage / arrêt'.



Le tableau suivant présente les différents programmes de décongélation automatique, les quantités, les temps de repos ainsi que des conseils appropriés. Ces programmes utilisent uniquement les micro-ondes.

Retirez tous les matériaux d'emballage avant la décongélation. Mettez la viande, la volaille et le poisson sur le plateau en verre.

| Programme | Recette          | Poids* (Kg) | Puissance (W) | Temps de cuisson (minutes) |
|-----------|------------------|-------------|---------------|----------------------------|
| A1        | Viande           | 1           | 90            | 30                         |
| A2        | Volaille         | 1           | 90            | 17                         |
| A3        | Poisson          | 1           | 90            | 12                         |
| A4        | Pain             | 0,5         | 180           | 12                         |
| A5        | Légumes surgelés | 1           | 90            | 16                         |



*\* Le Poids peut être modifié (selon une plage) en pressant la touche Température / puissance. Le temps de cuisson sera automatiquement modifié en fonction du réglage du poids.*

## Important

Le mode Décongélation utilise les micro-ondes pour chauffer les aliments. Il faudra de ce fait observer strictement le guide des ustensiles adaptés aux micro-ondes ainsi que les autres consignes de sécurité relatives aux micro-ondes lorsque vous utilisez ce mode.



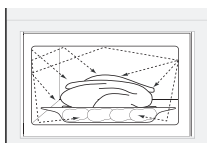
### **Fonction micro-ondes**

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence ; l'énergie libérée permet de cuire ou de réchauffer des aliments sans qu'ils ne changent de forme ou de couleur.

Les Micro-ondes sont utilisées pour :

- Le mode Micro-ondes
- Les fonctions combinées

#### **Principe de cuisson**



1. Les micro-ondes générées par le four à micro-ondes sont distribuées uniformément grâce au système de distribution par agitateur. Les aliments sont ainsi cuits uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit tandis que la chaleur est diffusée à l'intérieur des aliments.
3. Les durées de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
  - Quantité et densité
  - Teneur en eau
  - Température initiale (réfrigéré ou non)

#### **Important**

Comme le centre des aliments est cuit par dissipation de chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque vous avez sorti les aliments du four. Il est donc essentiel de respecter les temps de repos indiqués dans les recettes et ce manuel pour garantir :

- Une cuisson homogène des aliments jusque dans leur centre.
- Une température uniforme des aliments.

#### **Guide des ustensiles adaptés au micro-ondes**

Les ustensiles utilisés en 'Mode Micro-ondes' doivent permettre aux micro-ondes de les traverser et de pénétrer dans les aliments. Les métaux comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. C'est pourquoi il ne faut pas utiliser d'ustensiles en métal. Les ustensiles indiqués comme « adaptés aux micro-ondes » peuvent être utilisés en toute sécurité. Consultez le guide suivant pour obtenir des informations supplémentaires sur les ustensiles appropriés et utilisez toujours, en mode Micro-ondes, la plaque en verre insérée au niveau 1.

## UTILISATION

| Ustensile                                                                                                                                                      | Adapté aux micro-ondes | Commentaires                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Papier aluminium                                                                                                                                               | ✓X                     | Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher un plat de trop cuire. Des arcs électriques peuvent se former lorsque le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.                                                                                                                                                                                                                             |
| Porcelaine et faïence                                                                                                                                          | ✓                      | La porcelaine, la poterie, la faïence et la porcelaine tendre sont adaptées, à moins de comporter un ornement métallique.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Plats en carton polyester jetable                                                                                                                              | ✓                      | Certains aliments surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Emballage de restauration rapide                                                                                                                               | ✓                      | Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène risque de fondre en cas de surchauffe.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Gobelets en polystyrène</li> <li>Sacs en papier ou journaux</li> <li>Papier recyclé ou ornements métalliques</li> </ul> | X                      | Peuvent prendre feu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                | X                      | Risque d'arcs électriques.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Verrerie <ul style="list-style-type: none"> <li>Plats allant au four et directement sur la table</li> <li>Fine verrerie</li> <li>Bocaux en verre</li> </ul>    | ✓                      | Peuvent être utilisés, à moins de comporter des ornements métalliques. Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. La verrerie fine peut se casser ou se fendre si la température augmente subitement. Enlever le couvercle. Conviennent pour réchauffer seulement.                                                                                                                                                                    |
| Métal                                                                                                                                                          | X                      | Risque d'arcs électriques ou d'incendie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Papier <ul style="list-style-type: none"> <li>Assiettes, gobelets, essuie-tout</li> <li>Papier recyclé</li> </ul>                                              | ✓                      | Pour des durées de cuisson brèves et le réchauffage. Absorbe l'excédent d'humidité.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                | X                      | Risque d'arcs électriques.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Plastique                                                                                                                                                      | ✓                      | Surtout en cas de thermoplastique résistant à la chaleur. Certains plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à températures élevées. N'utilisez pas de mélamine. Permet d'éviter le dessèchement des aliments. Ne doit pas toucher les aliments. Soyez prudent en retirant le film car de la vapeur brûlante peut se dégager. Seulement si résistant à l'ébullition et au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette. |

### Remarque

**Lorsque des étincelles se produisent dans un four à micro-ondes, on parle d'« arc électrique ».**

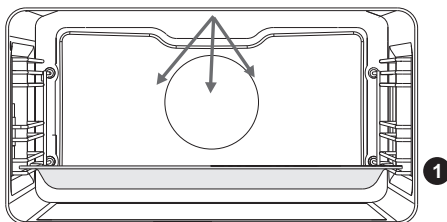
- ✓ : Recommandé
- ✓X : À utiliser avec précaution
- X : Dangereux

## Fonctions combi / Micro-ondes

Les micro-ondes sont utilisées pour la cuisson et la décongélation des aliments. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ou la forme des aliments. Le niveau de puissance et la durée de cuisson sont programmés manuellement en fonction des plats.



Micro-ondes



- Niveaux de puissance : 90, 180, 360, 600, 750 et 1000 W
- Insérez la plaque en verre entre les premiers gradians.



**N'utilisez pas de plats ou d'ustensiles en métal, voir 'Guide des ustensiles micro-ondes'. Ne préchauffez pas le four.**

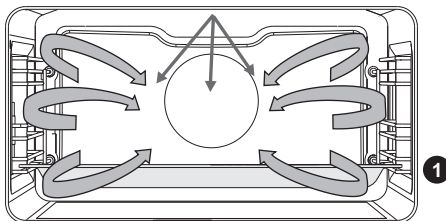
| Niveau de puissance | Utilisation                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1000 W              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réchauffement rapide de boissons, d'eau et de plats contenant une grande quantité de liquide.</li> <li>• Cuisson de légumes frais ou surgelés.</li> </ul>                                                                                   |
| 750 W               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson de légumes frais ou surgelés.</li> </ul>                                                                                                                                                                                            |
| 600 W               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire fondre du chocolat</li> <li>• Cuisson de poissons et crustacés. Réchauffage sur deux niveaux.</li> <li>• Cuisson de haricots secs à basse température.</li> <li>• Réchauffage ou cuisson d'aliments délicats à base d'œufs</li> </ul> |
| 360 W               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson à basse température de produits laitiers, confitures.</li> </ul>                                                                                                                                                                    |
| 180 W               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Décongélation manuelle, ramollissage du beurre ou de la crème glacée.</li> </ul>                                                                                                                                                            |
| 90 W                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Décongélation de gâteaux à la crème.</li> </ul>                                                                                                                                                                                             |

### Micro-ondes + Air chaud

En combinant l'air chaud et les micro-ondes, ce mode réduit la durée de cuisson tout en dorant et rendant le dessus des aliments croustillant. Il s'utilise pour toutes sortes de viandes et de volailles, ainsi que pour les ragoûts et gratins, les gâteaux et gâteaux aux fruits légers, les tourtes et crumbles, les rôtis de bœuf et de poulet.

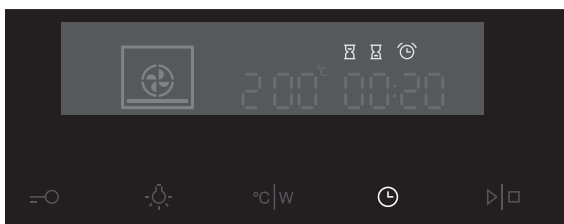


Micro-ondes à  
air chaud



- Niveaux de puissance : 90 - 180, 360 et 600 W
- Insérez la plaque en verre entre les premiers gradins.

### Utilisation de la minuterie



#### Réglage de l'heure

- Appuyez 2 fois sur la 'touche minuterie'.
- Tournez le 'Sélecteur multifonction' sur l'heure actuelle pour régler l'heure.

#### Utilisation de la fonction minuterie

- Sélectionnez une fonction four avec le 'Sélecteur de mode' et réglez la température.
- Touchez la 'Touche minuterie' plusieurs fois pour sélectionner une fonction minuterie.

*L'icone de la fonction minuterie sélectionnée s'allume et le début/la fin de cuisson modifiable se met à clignoter à l'écran d'affichage. Les autres icônes sont éclairées faiblement.*

- Appuyez sur le 'Bouton démarrage / arrêt' pour faire démarrer le processus de cuisson.

*Le temps de cuisson écoulé apparaît sur l'écran d'affichage.*

## Réglage du 'temps de cuisson'

- Dans ce mode, vous pouvez programmer la durée de fonctionnement du four (durée de cuisson).



## Réglage de 'l'heure de fin'

- Ce mode vous permet de régler l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'arrête de fonctionner. Assurez-vous que l'horloge est précisément réglée à l'heure actuelle.

### Exemple :

- Heure actuelle : 12:00
- Durée de cuisson : 2 heures
- Fin de la cuisson : 18.00 h
- Réglez d'abord le temps de cuisson (durée de cuisson), soit 2 heures. La somme de l'heure actuelle et de la durée de cuisson s'affiche automatiquement (14.00 h). Touchez à nouveau la 'Touche minuterie' pour sélectionner le symbole de l' 'heure de fin' et programmer l'heure de fin de cuisson (18.00 h.).
- **Appuyez sur le 'Bouton démarrage / arrêt' pour lancer la cuisson.**

*La minuterie attendra l'heure programmée pour que le processus de cuisson démarre, et le symbole s'allumera. Le four s'allume (à 16.00 h.) et s'arrête automatiquement de fonctionner à l'heure sélectionnée (à 18.00 h.).*



## Réglage du minuteur

- Le minuteur peut s'utiliser indépendamment du fonctionnement du four.

*La plus longue durée programmable est de 10 heures.*

*Durant la dernière minute, le minuteur affiche des secondes.*

Quand la durée programmée est écoulée, le four s'arrête automatiquement de fonctionner (fin du processus de cuisson).

Un signal sonore retentit, vous pouvez l'éteindre en touchant le bouton 'démarrage / arrêt' ou 'minuterie'. Après une minute, le signal sonore s'éteint automatiquement.

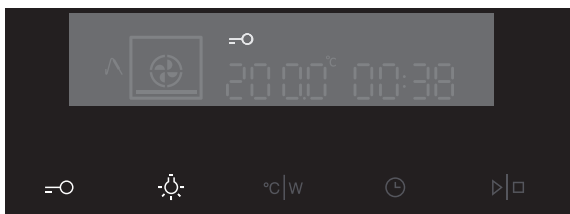




Toutes les fonctions minuterie peuvent être annulées en réglant l'heure sur "0".

Après quelques minutes de fonctionnement à vide, l'appareil passe en mode veille. L'heure apparaît sur l'écran et l'icône de la fonction minuterie sélectionnée s'allume.

### Sélection de fonctions additionnelles



Certaines fonctions ne sont pas disponibles avec certains systèmes; un signal sonore vous avertira si c'est le cas.

### **Sécurité enfants**

La sécurité enfants permet de verrouiller le panneau de commande pour éviter d'utiliser le four par inadvertance.

- Pour activer la sécurité enfants, appuyez pendant quelques secondes sur la 'touche sécurité enfants'.  
*Le symbole de verrouillage s'affiche, indiquant que toutes les fonctions sont verrouillées.*
- Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez à nouveau pendant quelques secondes sur la 'touche sécurité enfants'.  
*Le symbole de verrouillage disparaît, indiquant que toutes les fonctions sont déverrouillées.*

### **Remarque :**

Si la sécurité enfants est activée sans que l'on utilise la fonction minuterie (seule l'heure est affichée), le four ne fonctionnera pas. Si la sécurité enfants est activée après la programmation d'une fonction minuterie, le four fonctionnera normalement; toutefois, il ne sera pas possible de changer les paramètres.

Si la sécurité enfants est activée, les systèmes (modes four) ou fonctions supplémentaires ne peuvent pas être modifiés. Le seul changement possible est de clôturer le processus de cuisson en positionnant le « Sélecteur de mode » sur "0".

Une fois le four éteint, la sécurité enfants reste active. Pour sélectionner un nouveau système, la sécurité enfants doit d'abord être désactivée.

### Éclairage du Four



*Touche éclairage*

- L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte ou lorsque le four est allumé.
- Une fois le processus de cuisson terminé, la lampe reste allumée pendant une minute.
- La lampe du four peut être éteinte par une pression sur la 'Touche éclairage'.

### Signal sonore

L'intensité du signal sonore ne peut se régler que si aucune fonction minuterie n'est réglée (seule l'heure sera affichée).



*Touche  
température*

- Appuyez sur la 'touche température / puissance' et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes.  
*Deux traits entièrement éclairés apparaîtront sur l'écran d'affichage.*
- Tournez le 'sélecteur multifonction' pour choisir l'un des trois niveaux de volume (un, deux, ou trois traits).
- Après 3 secondes, les paramètres seront automatiquement enregistrés et l'heure apparaîtra sur l'écran d'affichage.

### Diminuer le contraste de l'écran

Le bouton du sélecteur de système de cuisson doit être positionné sur « 0 ».

- Appuyez sur la 'touche ÉCLAIRAGE' et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes.  
*Deux traits entièrement éclairés apparaîtront sur l'écran d'affichage.*
- Tournez le 'sélecteur de mode' pour régler le régulateur d'intensité de l'écran d'affichage (un, deux ou trois traits).  
*Après trois secondes, les paramètres seront automatiquement enregistrés.*

### Mode Veille

L'éclairage de l'écran d'affichage peut s'éteindre automatiquement après 10 minutes s'il n'est pas utilisé.

- Appuyez sur la 'Touche sécurité enfants' + la 'Touche minuterie' pour éteindre l'écran d'affichage.

*Lorsqu'une fonction minuterie a été activée, l'icône « OFF » et le symbole de la « MINUTERIE » apparaissent à l'écran d'affichage pour vous rappeler la fonction activée.*



**Après une panne de courant, les paramètres de fonctions supplémentaires ne resteront enregistrés que pendant quelques minutes. Ensuite, tous les paramètres, à l'exception du signal sonore et de la sécurité enfants, seront réinitialisés selon les réglages d'usine.**

### Nettoyage du four

Nettoyez votre four régulièrement pour éviter l'accumulation des graisses et des résidus alimentaires, particulièrement sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et les joints de la porte.

- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez.
- Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec chiffon savonneux. Rincez et séchez.
- Nettoyez l'intérieur du four.



### Important

- Prenez bien soin de ne PAS verser d'eau dans les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- Assurez-vous que les joints de la porte sont TOUJOURS propres pour éviter que les résidus ne s'accumulent et n'empêchent la porte de fermer correctement.

## La fonction Aqua Clean

Vous pouvez facilement enlever la graisse et les salissures recouvrant les parois du four avec un chiffon humide en utilisant la fonction Aqua Clean.



La fonction Aqua Clean

### Utilisation de la fonction Aqua Clean

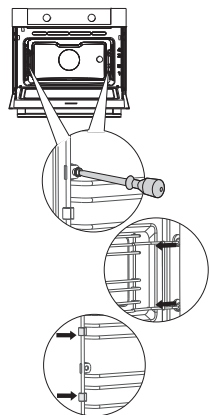
N'utilisez le programme de nettoyage que lorsque le four est froid. Il sera encore plus difficile d'enlever la salissure et la graisse si vous utilisez le programme pendant que le four est chaud.

1. Enlevez tous les accessoires et gradins du four.
2. Versez environ 0,15 litres d'eau dans la partie inférieure du four vide.
3. Tournez le 'Sélecteur de mode' sur la position 'Aqua Clean'. Une icône s'affichera en même temps que la température programmée et l'heure (30 minutes).
4. Après 30 minutes, les restes de nourriture sur les parois en émail du four auront ramolli, et vous pourrez les nettoyer facilement avec un chiffon humide.



**Remarque :** La durée du programme de nettoyage ne peut pas être modifiée pendant que la fonction est active. Tournez le 'Sélecteur de mode' sur la position '0' pour arrêter le programme de nettoyage.

## Retirer et nettoyer les gradins en fil d'inox

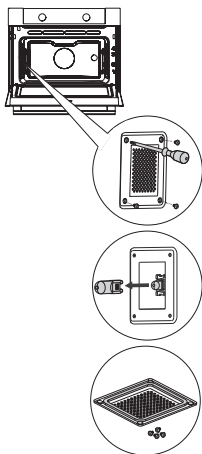


Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.

- Enlevez la vis avec un tournevis.
- Enlevez les gradins des trous situés à l'arrière du four.

*Veillez à ne pas perdre les disques d'espacement fixés sur les gradins en fil d'inox. Pour éviter les étincelles, remplacez les disques d'espace après le nettoyage.*

### Remplacement de l'ampoule du four



L'ampoule (halogène G9, 230 V, 25 W) étant un article consommable, elle n'est pas couverte par la garantie. Avant de remplacer l'ampoule, retirez les plaques, la grille et les gradins.

- Retirez le couvercle et la vitre en dévissant 4 vis.
- Remplacer l'ampoule halogène.

*REMARQUE : Utilisez des gants de protection pour éviter les brûlures.*



**REMARQUE :** Le joint du couvercle ne doit pas être retiré. Veillez à ce que le joint ne se détache pas du couvercle. Le joint doit adhérer correctement à la paroi de la cavité du four.

**Resserrer fermement les corps de boulon à pont avec un tournevis; si vous ne le faites pas, cela peut provoquer des étincelles.**

## Généralités

---

Si vous rencontrez des problèmes avec votre four, essayez les solutions suggérées ci-dessous. Elles peuvent vous éviter de perdre du temps avec un service d'entretien inutile.

### **Les aliments ne sont pas cuits**

- Assurez-vous d'avoir réglé correctement le minuteur et d'avoir appuyé sur la touche 'Démarrage'.
- Fermez bien la porte.
- Assurez-vous qu'un fusible n'a pas sauté ou qu'un disjoncteur n'a pas été enclenché.

### **Les aliments sont trop ou pas assez cuits.**

- Assurez-vous d'avoir utilisé la durée de cuisson appropriée.
- Assurez-vous d'avoir utilisé la puissance appropriée.

### **Des étincelles et des arcs électriques se produisent dans le four.**

- Assurez-vous d'utiliser des ustensiles appropriés, sans ornements métalliques.
- Assurez-vous de ne pas avoir laissé de fourchette ou d'ustensile métallique dans le four.
- Si vous utilisez du papier aluminium, veillez à ce qu'il ne soit pas placé trop près des parois.

### **L'affichage doit être réinitialisé à cause des interférences électroniques.**

- Débranchez le cordon d'alimentation et rebranchez-le.
- Remettez l'horloge à l'heure.

### **Formation de condensation dans le four.**

- Ce phénomène est normal. Il suffit d'essuyer la condensation après la cuisson.

### **Le ventilateur continue de tourner après l'arrêt du four.**

- Ce phénomène est normal. Lorsque le four est éteint, le ventilateur de refroidissement continue parfois de fonctionner pendant quelques temps.

**Une circulation d'air est détectée autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil.**

- Ce phénomène est normal.

**Réflexion lumineuse autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil.**

- Ce phénomène est normal.

**De la vapeur s'échappe de la porte ou des ouvertures de ventilation.**

- Ce phénomène est normal.

**Un cliquetis se fait entendre pendant le fonctionnement du four, notamment en mode Décongélation.**

- Ce phénomène est normal.

### **Entreposage et réparation de votre four à micro-ondes**

Les réparations ne peuvent être effectuées que par un technicien qualifié.

Si le four nécessite un entretien, mettez-le hors tension et prenez contact avec le service après-vente Pelgrim.

**Lorsque vous appelez, assurez-vous d'avoir les informations suivantes à portée de main :**

- Le numéro du modèle et le numéro de série (que vous trouverez à l'intérieur de la porte du four)
- Les détails de la garantie
- Une description claire du problème

**Si le four doit être entreposé temporairement, choisissez un emplacement propre et sec, car la poussière et l'humidité peuvent endommager l'appareil.**

# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

|                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Modèle                      | MAC514                             |
| Alimentation                | 230 V ~ 50 Hz                      |
| Consommation électrique     |                                    |
| Puissance maximale          | 3500 W                             |
| Mode Micro-ondes            | 1000 W                             |
| Mode Gril                   | 2100 W                             |
| Mode Air chaud              | 1600 W                             |
| Puissance de sortie         | 90 W / 1000 W (CEI - 705)          |
| Fréquence de fonctionnement | 2.450 MHz                          |
| Méthode de refroidissement  | Ventilateur de refroidissement     |
| Dimensions                  |                                    |
| Extérieur :                 | Dimensions 595x455x568 (l x H x P) |
| Intérieur :                 | Dimensions 560x450x550 (l x H x P) |
| Volume                      | 52 L                               |

### Élimination de l'appareil et de l'emballage

Ce produit est fabriqué à partir de matériaux durables. Toutefois, il doit être mis au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Les autorités peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'appareil et l'emballage peuvent être recyclés. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- carton
- enveloppe polyéthylène (PE)
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions administratives.



À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou un point de vente qui s'en chargera pour vous.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte. Les matériaux avec lesquels cet appareil a été fabriqué peuvent être réutilisés, ce qui vous fournira une économie d'énergie et de matières premières considérable.



#### **Déclaration de conformité**

Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, normes et régulations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.



---

# INHALT

---

## ***Ihr Ofen4***

---

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Einführung              | 4 |
| Bedienleiste            | 5 |
| Eigenschaften des Ofens | 6 |

## ***Verwendung***

---

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Erste Verwendung                   | 7  |
| Ofeneinstellungen                  | 8  |
| Ofenmodus                          | 10 |
| Auftauen                           | 13 |
| Mikrowellenfunktion                | 14 |
| Kombi-Funktion/Mikrowellenfunktion | 17 |
| Verwendung des Timers              | 18 |
| Zusätzliche Funktionen auswählen   | 20 |

## ***Reinigen***

---

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Reinigung Ihres Ofens                     | 22 |
| Die Aqua-Clean-Funktion                   | 22 |
| Entfernen und Reinigen der Einschubgitter | 23 |
| Austausch der Backofenlampe               | 24 |

## ***Fehlerbehebung***

---

|             |    |
|-------------|----|
| Allgemeines | 25 |
|-------------|----|

## ***Technische Daten***

---

27

## ***Ihr Ofen und die Umwelt***

---

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Entsorgung von Verpackung und Gerät | 28 |
|-------------------------------------|----|

## Einführung

---

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl dieses Pelgrim Mikrowellenofens. Dieses Produkt wurde mit dem Anspruch an einfache Handhabung und optimalen Bedienkomfort entworfen. Mit den umfangreichen Einstellungsmöglichkeiten können Sie immer die richtige Zubereitungsmethode wählen.

Diese Anleitung erläutert, wie Sie den Ofen am besten nutzen können. Neben Informationen über die Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Geräts hilfreich sein können.

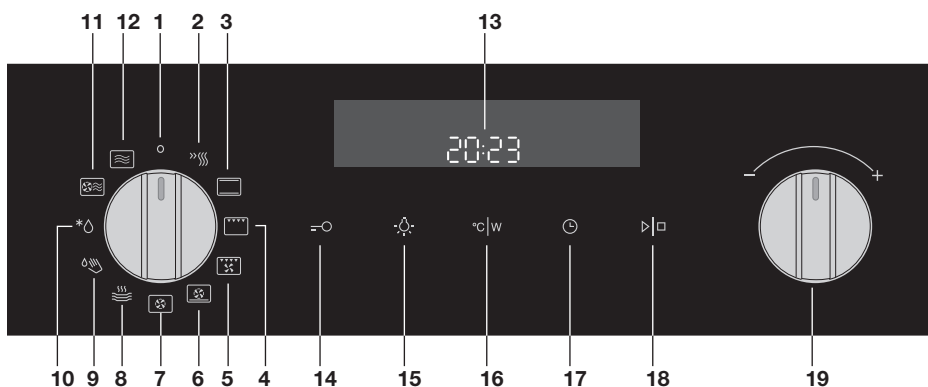


### **Lesen Sie vor der Verwendung des Gerätes die separaten Sicherheitshinweise!**

**Lesen Sie erst diese Anleitung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zurate ziehen zu können.**

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

## Bedienleiste



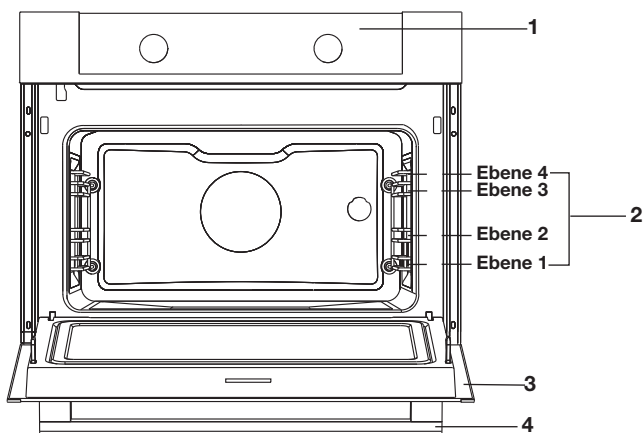
1. Aus
2. Schnelles Vorheizen
3. Ober- und Unterhitze
4. Grill
5. Grill + Lüfter
6. Umluft und Unterhitze
7. Umluft
8. Geschirrwärmer
9. Aqua Clean
10. Auftauen
11. Mikrowelle + Umluft
12. Mikrowelle
13. Display (Garinformationen und Timer)
14. Kindersicherung
15. Ofenbeleuchtung an/aus
16. Temperatur / Leistung
17. Timer
18. Start / Stopp
19. Multifunktionsauswahl



### Anmerkung:

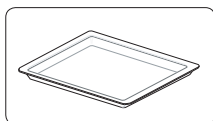
Die Tasten reagieren am besten, wenn Sie sie mit einer großen Fläche Ihrer Fingerkuppe berühren. Jedes Mal, wenn Sie während des Gebrauchs auf eine Taste drücken, ertönt ein Tonsignal.

## Eigenschaften des Ofens

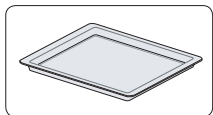


1. Bedienleiste
2. Ofenebenen
3. Ofentür
4. Türgriff

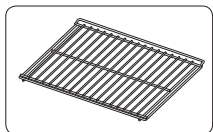
### **Das folgende Zubehör gehört zum Lieferumfang Ihres Mikrowellenofens:**



- Glasbackblech (geeignet für den Mikrowellenmodus).



- Backbleche (NICHT für den Mikrowellenmodus geeignet).



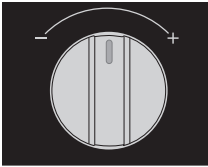
- Ofengestell (NICHT für den Mikrowellenmodus geeignet).



### **Anmerkung**

In den Kochanleitungen in dieser Anleitung finden Sie Informationen, welches Zubehör für Ihre Speisen geeignet ist.

## Erste Verwendung



Multifunktionsauswahl



Start- / Stopp-  
Taste



### Aktuelle Tageszeit einstellen

Beim ersten Anschluss des Geräts leuchtet das „Display“ auf. Nach drei Sekunden blinken das Uhrensymbol und „12:00“ auf dem Display.

1. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um die Minuten einzustellen.
2. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie „Start / Stopp“ drücken. *Falls Sie keine Taste drücken, werden nach drei Sekunden automatisch die Einstellungen gespeichert.*

**Sie können die aktuelle Uhrzeit einstellen, indem Sie 2 Mal auf die „Timertaste“ drücken. Drehen Sie dann die „Multifunktionsauswahl“, um die aktuelle Zeit einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie auf „Start/Stop“ drücken.**

### Verwendung des Ofens

Der Ofen verfügt über zehn Ofenfunktionen und eine Reinigungsfunktion. Schauen Sie in der Tabelle nach, um die richtige Ofenfunktion für die Zubereitung eines Gerichts zu finden.

1. Stellen Sie das Gericht in den Ofen. *Für die meisten Gerichte muss der Ofen zuerst vorgeheizt werden.*
2. Drehen Sie die „Modusauswahl“ in die Position mit der gewünschten Ofeneinstellung. *Das ausgewählte Symbol wird auf dem Display angezeigt.*
3. Drücken Sie die „Temperatur- / Ein/Aus-Taste“.
4. Drehen Sie mittels der „Multifunktionsauswahl“ die gewünschte Temperatur ein (zwischen 50 - 250 °C).
5. Falls erforderlich, wählen Sie eine Garzeit, indem Sie die „Timer-Taste“ drücken.
6. Drücken Sie die „Start- / Stopp-Taste“.

*Der Ofen wird die eingestellte Ofen-Funktion ausführen und den Ofen auf die ausgewählte Temperatur aufheizen. Das Temperatursymbol auf dem Display blinkt. Wenn die ausgewählte Temperatur erreicht ist, leuchtet das Temperatursymbol auf dem Display dauerhaft auf.*



Modusauswahl



Temperatur- /  
Ein-/Aus-Taste

### Bemerkungen

- Die Temperatur kann während der Zubereitung verändert werden.
- Garzeiten stellen grobe Schätzungen dar und können unter bestimmten Bedingungen variieren.
- Für einige Rezepte sollte mittels des gewählten Ofenmodus vorgeheizt werden.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, stellen Sie sicher, dass es hochtemperaturbeständig ist.
- Wenn Sie größere Fleischstücke oder Backwaren zubereiten, wird sich eine große Menge Dampf im Ofeninnenraum entwickeln, der sich eventuell als Kondenswasser am Ofenboden sammeln kann. Dies ist normal und beeinträchtigt den Betrieb des Gerätes nicht. Reiben Sie den Boden und die Glastür nach dem Gar-/Backvorgang trocken.
- Um Kondensation (Feuchtigkeit) zu vermeiden, lassen Sie erhitzte Speisen nicht im geschlossenen Ofen abkühlen.

### Ofeneinstellungen

Schauen Sie in der Tabelle für die Wahl der richtigen Ofenfunktion nach. Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung des Gerichts.

| Funktion                                                                            | Beschreibung                                                                                                                                                                                                                                                                              | Empfohlene Temp. °C | Empfohlene Leistung (W) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|
| Ofenmodus                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                     |                         |
|   | <b>Schnelles Vorheizen</b><br>Verwenden Sie diese Funktion, um den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen. <b>Diese Funktion ist nicht zum Garen von Lebensmitteln geeignet!</b> Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, ist der Heizvorgang abgeschlossen. |                     |                         |
|  | <b>Ober- und UnterhitzeEinstellung</b><br>Die Hitze kommt von den oberen und unteren Heizelementen. Diese Einstellung ist zum Backen und Braten geeignet.                                                                                                                                 | 200                 |                         |
|  | <b>Grilleinstellung</b><br>Die Lebensmittel werden vom oberen Heizelement erhitzt.                                                                                                                                                                                                        | 240                 |                         |
|  | <b>Oberhitze- und Lüfter-Einstellung</b><br>Die von den oberen Heizelementen kommende Hitze wird durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch und Fisch geeignet.                                                                                                  | 200                 |                         |

## VERWENDUNG

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|
|    | <b>Umluft- und UnterhitzeEinstellung</b><br>Heiße Luft und das untere Heizelement wirken zusammen, sodass Lebensmittel knusprig gebraten und gebräunt werden können.                                                                                                                                | <b>160</b> |             |
|    | <b>Umlufteinstellung</b><br>Die Lebensmittel werden durch heiße Luft von der Rückseite des Ofens erhitzt. Diese Einstellung sorgt für eine gleichmäßige Hitze und ist ideal zum Backen geeignet.                                                                                                    | <b>180</b> |             |
|    | <b>Geschirrwärmer</b><br>Verwenden Sie diese Einstellung für das Wärmen von Tellern und Schüsseln vor dem Servieren. So bleibt das Essen länger warm.                                                                                                                                               | <b>60</b>  |             |
| <b>Automatische Funktionen</b>                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |             |
|    | <b>Aqua Clean</b><br>Heißer Dampf befeuchtet den Innenraum des Ofens, was seine Reinigung erheblich erleichtert. Das Aqua-Clean-Programm benötigt nur 30 Minuten.                                                                                                                                   | <b>70</b>  |             |
|    | <b>Auftauen</b><br>Mikrowellengeräte sind hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel geeignet.<br>Sie tauen tiefgefrorene Lebensmittel in kurzer Zeit schonend auf. Der Ofen verfügt über automatische Auftauprogramme, die Mikrowellen einsetzen (A1 bis A5).                           |            |             |
| <b>Kombi-Funktion/Mikrowellenfunktion</b>                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |             |
|    | <b>Mikrowelle</b><br>Zum Garen und Auftauen von Lebensmitteln wird Mikrowellenenergie verwendet. Dies ermöglicht einen schnellen Garvorgang, ohne dass dabei Farbe und Form der Lebensmittel verändert werden. Garstufe und Garzeit werden dabei für verschiedene Lebensmittel manuell eingestellt. |            | <b>1000</b> |
|  | <b>Mikrowelle + Umluft</b><br>Diese Funktion ist für alle Arten von Fleisch und Geflügel geeignet, wie auch für Aufläufe und Gratins, Biskuitkuchen und leichte Obstkuchen, Pasteten, Streuselkuchen, Rinderbraten und Huhn.                                                                        | <b>160</b> | <b>600</b>  |

Jeder Ofenmodus bietet Basis- oder Standardeinstellungen, die angepasst werden können.

Passen Sie die Einstellungen an, indem Sie die entsprechende Taste drücken (bevor Sie die „Start- / Stopp-Taste“ drücken). Einige Einstellungen sind nicht für alle Programme verfügbar, ein akustisches Signal wird Sie in diesen Fällen daran erinnern.



## Ändern der Gartemperatur und Mikrowellenleistung

In der Mikrowellenfunktion müssen Sie nur die Leistung (W) einstellen (Mikrowellen- oder Kombi-Mikrowellenfunktion).

- Drehen Sie die „Modusauswahl“ und wählen Sie die Garmethode. *Das Symbol der ausgewählten Einstellung wird im Display angezeigt und die voreingestellte Temperatur blinkt.*
- Drücken Sie die „Temperatur- / Ein/Aus-Taste“. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“ und wählen Sie die gewünschte Temperatur.
- Drücken Sie die „Temperatur- / Ein/Aus-Taste“ zweimal, um die Leistung einzustellen.  
Im Display erscheint die Leistung in Watt (W). Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“ und stellen Sie die Leistung ein.

## Ofenmodus



*Schnelles Vorheizen*

### Schnelles Vorheizen

Verwenden Sie diese Funktion, um den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen.

### Dieser Modus ist nicht zum Garen geeignet!

- Drehen Sie die „Modusauswahl“ zur Position „Schnelles Vorheizen“. *Der voreingestellte Temperatur wird angezeigt. Die Temperatureinstellung kann verändert werden.*

### Anmerkung:

Nachdem der Ofen mittels der „Start- / Stopp-Taste“ eingeschaltet wurde, beginnt automatisch das

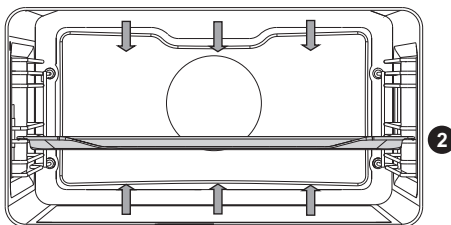
Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde, ist das Vorheizen abgeschlossen und ein akustisches Signal ertönt.

### Ober- und Unterhitzeeinstellung

Die Hitze kommt von den oberen und unteren Heizelementen. Diese Einstellung ist in der Regel zum Backen und Braten geeignet.



*Ober- und Unterhitze*



- Das Backblech oder das Ofengestell wird normalerweise auf Ebene 2 gesetzt.

*Temperatureinstellung: 40 - 250 °C\**

- Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

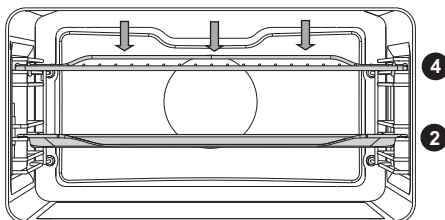
\* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

## Grill

Die Lebensmittel werden vom oberen Heizelement erhitzt.



Grill



- Beim Grillen wird das Ofengestell normalerweise auf Ebene 4 oder das Backblech auf Ebene 2 gesetzt.
- Temperatureinstellung: 150 - 250 °C
- Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Das Fleisch kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen.
- 5 Minuten vorheizen.

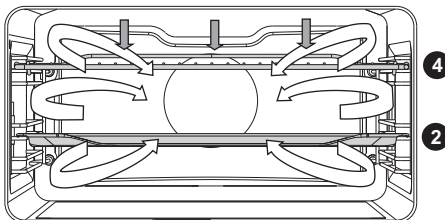
## Oberhitze- und Lüftereinstellung

Die vom oberen Heizelement kommende Hitze wird durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse geeignet.

Die Lebensmittel erhalten auch ohne Wenden eine knusprige Struktur.



Oberhitze und  
Lüfter



- Beim Grillen wird das Ofengestell normalerweise auf Ebene 4 oder das Backblech auf Ebene 2 gesetzt.

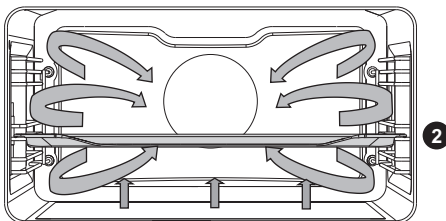
- Temperatureinstellung: 40 - 250 °C
- Überwachen Sie den Kochvorgang die gesamte Zeit. Das Fleisch kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen.
- 5 Minuten vorheizen.

## Umluft- und UnterhitzeEinstellung

Heiße Luft und das untere Heizelement wirken zusammen, um die Lebensmittel zu erhitzen. Diese Einstellung ist gut geeignet, um Lebensmittel knusprig zu garen und zu bräunen.



*Umluft und Unterhitze*



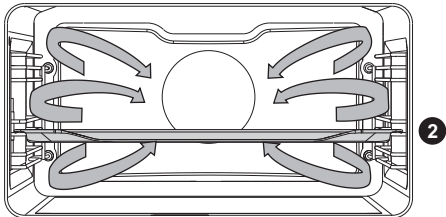
- Das Backblech oder das Ofengestell wird normalerweise auf Ebene 2 gesetzt.
- Temperatureinstellung: 40 - 250 °C\*
- Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

## Umluft

Die Lebensmittel werden durch heiße Luft von dem Lüfter und dem Heizelement an der Rückseite des Ofens erhitzt. Diese Einstellung sorgt für eine gleichmäßige Hitze und ist ideal zum Backen geeignet.

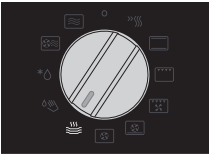


*Umluft*



- Setzen Sie das Blech auf Ebene 2.
- Temperatureinstellung: 40 - 250 °C\*
- Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

\* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.



Geschirrwärmer

**Geschirrwärmer**

Verwenden Sie diese Einstellung für das Wärmen von Tellern und Schüsseln vor dem Servieren. So bleibt das Essen länger warm.

**Auftauen**



Auftauen

Mikrowellengeräte sind hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel geeignet.

Sie tauen tiefgefrorene Lebensmittel in kurzer Zeit schonend auf.

- Drehen Sie die „Modusauswahl“ zur Position „Auftauen“. *Das Symbol und das Programm A1 werden im Display angezeigt (Sie können unter fünf Programmen auswählen, siehe die untenstehende Tabelle).*
- Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um das gewünschte Programm und Gewicht in Kilogramm auszuwählen.
- Drücken Sie die „Start- / Stopp-Taste“.



Die nachfolgende Tabelle erläutert die verschiedenen Programme zum automatischen Auftauen. Sie gibt die Mengen und Standzeiten an und enthält einige Empfehlungen.

Diese Programme verwenden ausschließlich Mikrowellenenergie. Entfernen Sie vor dem Auftauen alle Verpackungsmaterialien. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf das Glasbackblech.

| Programm | Rezept            | Gewicht*<br>(kg) | Leistung<br>(W) | Garzeit<br>(Minuten) |
|----------|-------------------|------------------|-----------------|----------------------|
| A1       | Fleisch           | 1                | 90              | 30                   |
| A2       | Geflügel          | 1                | 90              | 17                   |
| A3       | Fisch             | 1                | 90              | 12                   |
| A4       | Brot              | 0,5              | 180             | 12                   |
| A5       | Gefrorenes Gemüse | 1                | 90              | 16                   |



*\* Das Gewicht kann angepasst werden (in einem gewissen Rahmen), indem Sie die „Temperatur-/ An-/Aus-Taste“ drücken. Die Garzeit wird automatisch entsprechend der Gewichteinstellung angepasst.*



### Wichtig

Der „Auftaumodus“ erhitzt die Lebensmittel mit Mikrowellenenergie. Daher müssen bei der Verwendung dieses Modus alle Richtlinien für das Geschirr und alle Sicherheitshinweise für das Kochen mit Mikrowellen genau beachtet werden.

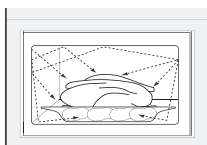
### Mikrowellenfunktion

Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen mit hoher Frequenz; die freigesetzte Energie ermöglicht das Garen oder Aufwärmen von Lebensmitteln, ohne dabei deren Form oder Farbe zu verändern.

Mikrowelle wird verwendet in:

- Mikrowellenmodus
- Kombi-Funktion

### Garprinzip



1. Die von dem Gerät erzeugten Mikrowellen werden durch ein rührwerkähnliches System gleichmäßig verteilt. Dadurch werden die Lebensmittel gleichmäßig gegart.
2. Die Mikrowellen werden von den Lebensmitteln bis zu einer Tiefe von etwa 2,5 cm absorbiert. Der Garvorgang wird dann durch die Ausbreitung der Hitze innerhalb der Lebensmittel fortgesetzt.
3. Die Garzeiten variieren je nach dem verwendeten Behälter und den Eigenschaften der Lebensmittel:
  - Menge und Dichte
  - Wassergehalt
  - Anfangstemperatur (gekühlt oder nicht)

### Wichtig

Da das Innere der Lebensmittel durch Hitzedispersion erhitzt wird, setzt sich der Vorgang auch nach dem Herausnehmen der Lebensmittel aus dem Ofen fort.

Sie müssen daher die in Rezepten und in dieser Broschüre angegebenen Standzeiten beachten, um

- ein gleichmäßiges Garen bis zum Zentrum und
- eine gleichmäßige Temperatur aller Teile der Lebensmittel sicherzustellen.

## Anleitung zum Geschirr für den Mikrowellen-Modus

Das Geschirr für den „Mikrowellenmodus“ muss die Mikrowellen durchlassen, sodass diese in die Lebensmittel eindringen können. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie daher kein Geschirr aus Metall. Als „mikrowellengeeignet“ bezeichnetes Geschirr kann immer sicher verwendet werden. Weitere Informationen zum geeigneten Geschirr finden Sie in der nachfolgenden Anleitung; verwenden Sie immer das Glasbackblech auf Ebene 1, wenn Sie den „Mikrowellenmodus“ nutzen.

| Geschirr                                                                                                                                                                                | Mikrowellengeeignet                    | Bemerkungen                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aluminiumfolie                                                                                                                                                                          | ✓X                                     | Kann in kleinen Mengen zum Schutz bestimmter Bereiche gegen Überhitzung verwendet werden. Funken/Lichtbögen können auftreten, wenn die Folie der Ofenwand zu nahe kommt, oder wenn zu viel Folie verwendet wird.                                                                                               |
| Porzellan und Steingut                                                                                                                                                                  | ✓                                      | Porzellan, Keramik, Steingut und Knochenporzellan sind normalerweise geeignet, sofern die Gegenstände nicht mit einem Metallrand verziert sind.                                                                                                                                                                |
| Einwegbehälter aus Polyester Pappe                                                                                                                                                      | ✓                                      | Manche Tiefkühlgerichte sind in solchen Behältern verpackt.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Fast-Food-Verpackungen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Polystyren-Behälter</li> <li>• Papierbeutel oder Zeitungspapier</li> <li>• Recyclingpapier oder Metallränder</li> </ul> | <div>✓</div> <div>X</div> <div>X</div> | <p>Kann zum Aufwärmen von Lebensmitteln verwendet werden. Überhitzung kann zum Schmelzen des Polystyrens führen.</p> <p>Kann Feuer fangen.</p> <p>Kann zu Funken/Lichtbögen führen.</p>                                                                                                                        |
| Glasgeschirr <ul style="list-style-type: none"> <li>• Feuerfestes Geschirr</li> <li>• Empfindliches Glasgeschirr</li> <li>• Dickwandige Glasgefäße</li> </ul>                           | ✓                                      | <p>Kann verwendet werden, sofern nicht mit einem Metallrand verziert.</p> <p>Kann zum Aufwärmen von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten verwendet werden.</p> <p>Dünnes Glas kann bei plötzlichem Erhitzen brechen oder Sprünge bekommen.</p> <p>Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.</p> |

## VERWENDUNG

| Geschirr                                                                                                           | Mikrowellengeeignet | Bemerkungen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Metall                                                                                                             | ✗                   | Kann zu Funken/Lichtbögen oder Flammen führen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Papier <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teller, Tassen, Küchenpapier</li> <li>• Recyclingpapier</li> </ul> | ✓                   | Für kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Auch zur Aufnahme überschüssiger Feuchtigkeit.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                    | ✗                   | Kann zu Funken/Lichtbögen führen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Kunststoff                                                                                                         | ✓                   | Insbesondere bei hitzebeständigem Thermokunststoff. Einige andere Kunststoffe können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff. Kann zum Halten von Flüssigkeit verwendet werden. Sollte die Lebensmittel nicht berühren. Seien Sie beim Entfernen der Folie vorsichtig, da heißer Dampf entweichen kann. Nur wenn zum Kochen geeignet oder ofenfest. Sollte nicht luftdicht sein. Bei Bedarf mit einer Gabel einstechen. |

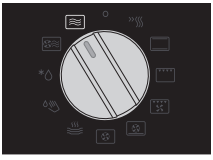
### Anmerkung

„Lichtbogenbildung“ ist ein anderer Ausdruck für Funken im Ofen.

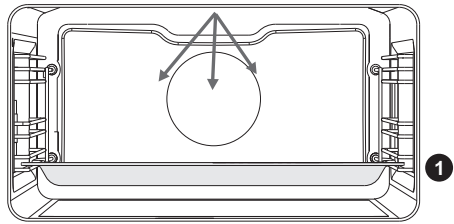
- ✓ : Empfohlen
- ✓✗ : Vorsicht
- ✗ : Nicht sicher

## Kombi-Funktion/Mikrowellenfunktion

Zum Garen und Auftauen von Lebensmitteln wird Mikrowellenenergie verwendet. Dies ermöglicht einen schnellen Garvorgang, ohne dass dabei Farbe und Form der Lebensmittel verändert werden. Garstufe und Garzeit werden dabei für verschiedene Lebensmittel manuell eingestellt.



Mikrowelle



- Garstufen: 90, 180, 360, 600, 750 und 1000 W
- Schieben Sie das Glasbackblech auf die erste Einsatzebene.



**Verwenden Sie kein Geschirr oder Geräte aus Metall, siehe „Anleitung zum Geschirr für den Mikrowellen-Modus“. Heizen Sie den Ofen nicht vor.**

| Kochstufe | Verwendung                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1000 W    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Schnelles Aufwärmen von Getränken, Wasser und Gerichten mit hohem Wasseranteil.</li><li>• Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse.</li></ul>                                                                                                        |
| 750 W     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse.</li></ul>                                                                                                                                                                                                  |
| 600 W     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Schmelzen von Schokolade.</li><li>• Kochen von Fisch und Krustentieren. Aufwärmen auf zwei Ebenen.</li><li>• Garen von getrockneten Bohnen bei niedriger Temperatur.</li><li>• Aufwärmen oder Garen von empfindlichen, eierhaltigen Gerichten.</li></ul> |
| 360 W     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Garen bei niedriger Temperatur von Milchprodukten, Marmeladen.</li></ul>                                                                                                                                                                                 |
| 180 W     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Manuelles Auftauen, Weichmachen von Butter oder Eiscreme.</li></ul>                                                                                                                                                                                      |
| 90 W      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Auftauen von Gebäck mit Cremefüllung.</li></ul>                                                                                                                                                                                                          |

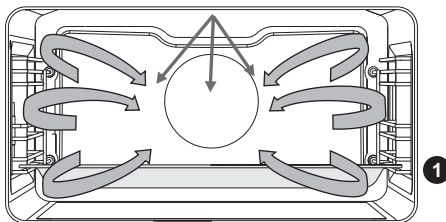
## Mikrowelle + Umluft

Dieser Modus kombiniert Umluft und Mikrowelle, wodurch die Garzeit verkürzt wird und die Lebensmittel eine braune und knusprige Oberfläche erhalten.

Diese Funktion ist für alle Arten von Fleisch und Geflügel geeignet, wie auch für Aufläufe und Gratins, Biskuitkuchen und leichte Obstkuchen, Pasteten, Streuselkuchen, Rinderbraten und Huhn.

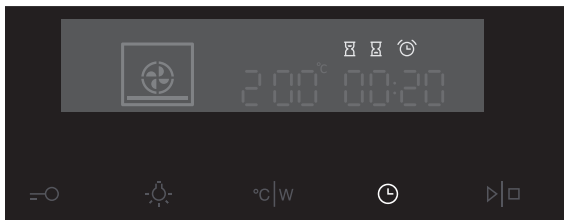


Mikrowellen mit Umluft



- Garstufen: 90, 180, 360 und 600 W
- Schieben Sie das Glasbackblech auf die erste Einsatzebene.

## Verwendung des Timers



### Einstellung der Timeruhr

- Drücken Sie die „Timer-Taste“ zweimal.
- Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die „Multifunktionsauswahl“ auf die aktuelle Uhrzeit stellen.

### Verwendung der Timerfunktion

- Wählen Sie mittels der „Modusauswahl“ eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
- Drücken Sie mehrmals die „Timer-Taste“, um die Timerfunktion auszuwählen.

*Das Symbol für die ausgewählte Timerfunktion wird aufleuchten und die einstellbare Zeit für den Start/das Ende der Garzeit wird im Display blinken.*

*Die anderen Symbole leuchten schwach.*

- Drücken Sie die „Start- / Stopp-Taste“, um den Garvorgang zu starten.  
*Die verstrichene Garzeit wird angezeigt.*



## Einstellen der „Garzeit“

- In diesem Modus können Sie die Betriebsdauer des Ofens (Garzeit) festlegen.



## Einstellen der „Endzeit“

- Dieser Modus ermöglicht es Ihnen die Uhrzeit festzulegen, zur der der Ofen den Betrieb einstellen soll. Stellen Sie sicher, dass die Uhr auf die aktuelle Zeit eingestellt ist.



## Beispiel:

- Aktuelle Uhrzeit: 12:00 Uhr
  - Garzeit: 2 Stunden
  - Garende: 18:00 Uhr
- 
- Stellen Sie zuerst die Garzeit (Gardauer) ein, d.h. zwei Stunden. Die Summe aus der aktuellen Uhrzeit und der Garzeit wird automatisch angezeigt (14:00 Uhr). Drücken Sie die „Timer-Taste“ erneut, um das Symbol „Endzeit“ auszuwählen. Stellen Sie dann die gewünschte Zeit für das Ende der Garzeit ein (18:00 Uhr).
  - **Drücken Sie die „Start- / Stopp-Taste“, um den Garvorgang zu starten.**  
*Der Timer wartet auf den gewählten Zeitpunkt, um den Garvorgang zu starten und das Symbol wird erleuchtet. Der Ofen wird sich automatisch einstellen (um 16:00 Uhr) und wird zur gewählten Zeit den Betrieb einstellen (um 18:00 Uhr).*



## Einstellen der Zeitschaltuhr

- Die Zeitschaltuhr kann unabhängig vom Ofenbetrieb verwendet werden.  
*Die längste mögliche Einstellung beträgt 10 Stunden.*  
*Während der letzten Minute erfolgt die Anzeige der Zeitschaltuhr in Sekunden.*



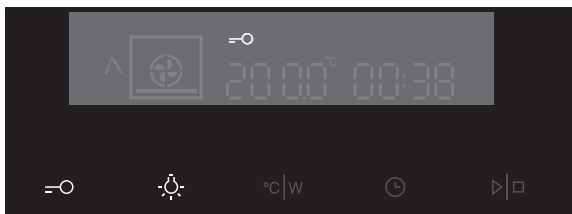
Nachdem die Zeit abgelaufen ist, wird der Ofen automatisch den Betrieb einstellen (Garende). Ein akustisches Signal ertönt, welches Sie durch das Berühren des „Start- / Stopp-Taste“ oder „Timer-Taste“ ausstellen können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch verstummen.



Alle Timerfunktionen können abgebrochen werden, indem die Zeit auf „0“ gestellt wird.

Nach einigen Minuten im „Leerlauf“, wird das Gerät in den Stand-by-Modus wechseln. Die Uhrzeit wird angezeigt und das ausgewählte Symbol für die Timerfunktion wird aufleuchten.

### Zusätzliche Funktionen auswählen



Einige Funktionen sind nicht für alle Systeme verfügbar, ein akustisches Signal wird Sie in diesen Fällen daran erinnern.

#### **Kindersicherung**

Das Kindersicherungsschloss des Ofens ermöglicht Ihnen, die Bedienleiste zu sperren, sodass sie nicht versehentlich betätigt werden kann.

- Sie aktivieren die Kindersicherung, indem Sie einige Sekunden auf die „Kindersicherungstaste“ drücken.  
*Auf dem Display wird ein Schlosssymbol angezeigt; dies bedeutet, dass alle Funktionen gesperrt sind.*
- Drücken Sie erneut einige Sekunden auf die „Kindersicherungstaste“, um die Kindersicherung zu deaktivieren.  
*Auf dem Display verschwindet das Schlosssymbol; dies bedeutet, dass alle Funktionen entsperrt sind.*

#### **Anmerkung:**

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist und keine Timerfunktion eingestellt wurde (nur die Uhr wird angezeigt), dann ist der Ofen nicht in Betrieb. Wenn die Kindersicherung aktiviert wurde nachdem eine Timerfunktion eingestellt wurde, dann wird der Ofen normal betrieben. Allerdings ist es dann nicht möglich, die Einstellungen zu ändern.

Wenn die Kindersicherung aktiviert wurde, können Systemeinstellungen (Ofenmodi) oder zusätzliche Funktionen nicht mehr verändert werden.

Die einzige mögliche Veränderung besteht darin, die Garzeit zu beenden, indem die „Modusauswahl“ auf „0“ gestellt wird. Die Kindersicherung bleibt aktiviert, nachdem der Ofen ausgestellt wurde. Um eine neue Systemeinstellung zu wählen, muss zuerst die Kindersicherung deaktiviert werden.



Lichttaste

### Ofenbeleuchtung

- Die Ofenbeleuchtung wird automatisch eingeschaltet, wenn die Tür geöffnet oder wenn der Ofen eingeschaltet wird.
- Am Ende des Garvorgangs bleibt die Beleuchtung noch für eine Minute an.
- Die Ofenbeleuchtung kann durch das Drücken der „Lichttaste“ ausgeschaltet werden.



Temperaturtaste

### Akustisches Signal

Die Lautstärke des akustischen Signals kann auch eingestellt werden, wenn keine Timerfunktion gewählt wurde (nur die Uhrzeit wird angezeigt).

- Halten Sie die „Temperatur- / Ein/Aus-Taste“ für fünf Sekunden gedrückt.

*Zwei vollständig erleuchtete Balken werden im Display angezeigt.*

- Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um einen von drei Lautstärkepegeln (ein, zwei oder drei Balken) zu wählen.
- Die Einstellung wird automatisch nach drei Sekunden gespeichert und die Uhrzeit wird angezeigt.

### Anpassen des Displaykontrasts

Der Auswahlknopf für das Garen sollte auf „0“ gestellt sein.

- Halten Sie die „Lichttaste“ für fünf Sekunden gedrückt.

*Zwei vollständig erleuchtete Balken werden im Display angezeigt.*

- Drehen Sie die „Modusauswahl“, um den Dimmer im Display anzupassen (ein, zwei oder drei Balken).

*Nach drei Sekunden werden die Einstellungen automatisch gespeichert.*

### Stand-by

Die Display-Beleuchtung kann bei Nichtnutzung automatisch nach 10 Minuten ausgeschaltet werden.

- Drücken Sie die „Kindersicherungstaste“ und „Timer-Taste“, um das Display auszuschalten.

*Wenn die Timerfunktion aktiviert wurde, dann erscheint im Display „AUS“ und das Timersymbol. Das soll Sie daran erinnern, dass diese Funktion aktiv ist.*



**Im Fall eines Stromausfalls bleiben die Einstellungen für die zusätzlichen Funktionen nur für einige Minuten gespeichert. Danach werden alle Einstellungen, außer dem akustischen Signal und der Kindersicherung, wieder auf Werkseinstellung zurückgesetzt.**

### Reinigung Ihres Ofens

Reinigen Sie Ihren Ofen regelmäßig, damit sich kein Fett und keine Speisereste ansammeln können, insbesondere an den Innen- und Außenflächen, der Tür und der Türversiegelung.

- Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
- Entfernen Sie alle Spritzer oder Flecken im Innenraum mit einem in Seifenwasser getauchten Tuch. Abspülen und trocknen.
- Innenraum waschen.



#### **Wichtig**

- Achten Sie sorgfältig darauf, dass KEIN Wasser in die Lüftungsschlitze gerät.
- Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel dürfen KEINESFALLS verwendet werden.
- Achten Sie IMMER darauf, dass die Türversiegelungen sauber sind, damit sich keine Partikel ansammeln können, die das korrekte Schließen der Tür behindern könnten.

### Die Aqua-Clean-Funktion

Dank der Aqua-Clean-Funktion können mittels eines feuchten Tuchs ganz einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernt werden.



*Aqua-Clean-Funktion*

#### **Verwendung der Aqua-Clean-Funktion**

Verwenden Sie das Reinigungsprogramm nur, wenn der Ofen kalt ist. Die Entfernung von Fett und Schmutz ist um einiges schwieriger, wenn Sie das Programm wählen und der Ofen noch heiß ist.

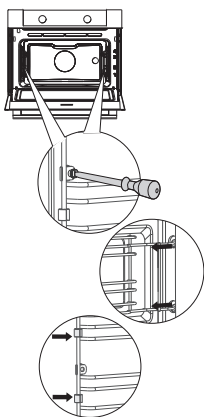
1. Entfernen Sie alles Zubehör und Einsätze aus dem Ofen.
2. Gießen Sie circa 0,15 Liter Wasser unten in den leeren Ofen.
3. Drehen Sie die „Modusauswahl“ zur Position „Aqua Clean“. Ein Symbol wird zusammen mit der voreingestellten Temperatur und der Zeit (30 Minuten) angezeigt

4. Nach 30 Minuten sind die Essensrückstände an den emaillebeschichteten Ofenwänden so weich geworden, dass sie einfach mit einem feuchten Tuch weggewischt werden können.



**Bitte beachten:** Die Zeitdauer des Reinigungsprogramms kann während der Ausführung nicht geändert werden. Drehen Sie die „Modusauswahl“ in die Position „0“, um das Reinigungsprogramm zu beenden.

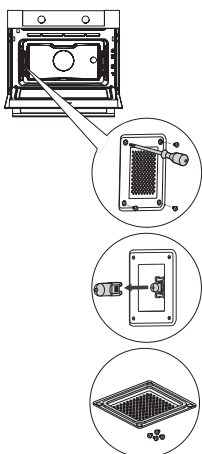
### *Entfernen und Reinigen der Einschubgitter*



Verwenden Sie nur herkömmliche Reiniger, um die Gitter zu reinigen.

- Entfernen Sie die Schraube mit einem Schraubendreher.
- Entfernen Sie die Gitter aus den Löchern in der Rückwand.  
*Achten Sie darauf, dass die auf den Einschubgittern platzierten Abstandhalter nicht verloren gehen. Bringen Sie die Abstandhalter nach der Reinigung wieder an, ansonsten kann Funkenbildung entstehen.*

### Austausch der Backofenlampe



Die Lampe (Halogen G9, 230 V, 25 W) ist Verbrauchsmaterial und daher nicht über die Gewährleistung abgedeckt. Entfernen Sie vor dem Wechseln der Lampe die Bleche, den Rost und die Einschubgitter.

- Entfernen Sie die Abdeckung und das Glas, indem Sie die vier Schrauben entfernen.
- Tauschen Sie die Halogenlampe aus.

*ANM.: Schützen Sie sich vor Verbrennungen.*



**ANMERKUNG:** Es befindet sich eine Dichtung an der Abdeckung, die nicht entfernt werden sollte. Passen Sie auf, dass sich die Dichtung nicht von der Abdeckung löst. Die Dichtung sollte korrekt in die Öffnung der Ofenwand passen.

**Ziehen Sie die Schrauben wieder mit einem Schraubendreher fest, ansonsten kann Funkenbildung entstehen.**

## *Allgemeines*

---

Wenn Sie Probleme mit Ihrem Ofen haben, probieren Sie die nachfolgend vorgeschlagenen Maßnahmen aus. Diese können Ihnen Zeit und unnötige Anrufe beim Kundendienst ersparen.

### **Die Lebensmittel werden nicht gegart.**

- Stellen Sie sicher, dass der Timer korrekt eingestellt und die „Start-Taste“ gedrückt ist.
- Schließen Sie die Tür fest.
- Prüfen Sie, ob eine Sicherung durchgebrannt ist oder ob ein Stromkreisunterbrecher ausgelöst wurde.

### **Die Lebensmittel werden zu stark oder zu wenig gegart.**

- Prüfen Sie, ob die korrekte Garzeit verwendet wurde.
- Prüfen Sie, ob die korrekte Leistungsstufe verwendet wurde.

### **Innerhalb des Ofens bilden sich Funken und/oder Lichtbögen.**

- Prüfen Sie, ob Sie das korrekte Geschirr, ohne Metallringe, verwenden.
- Prüfen Sie, ob keine Gabeln oder andere Metallgegenstände im Ofen vergessen wurden.
- Achten Sie bei der Verwendung von Aluminiumfolie darauf, dass diese den Innenwänden nicht zu nahe kommt.

### **Elektronische Interferenzen führen zum Zurücksetzen des Displays.**

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und stecken Sie ihn wieder ein.
- Stellen Sie die Zeit erneut ein.

### **Im Ofeninneren bildet sich Kondenswasser.**

- Dies ist normal. Wischen Sie es nach dem Garvorgang einfach weg.

### **Der Lüfter läuft weiter, nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde.**

- Dies ist normal. Der Kühlventilator bleibt, nachdem der Ofen gestoppt wurde, möglicherweise noch einige Zeit in Betrieb.

### **Rund um die Tür und das Gehäuse wird Zugluft wahrgenommen.**

- Dies ist normal.

**Lichtreflexionen rund um die Tür und das Gehäuse.**

- Dies ist normal.

**Rund um die Tür und aus den Lüftungsschlitzen tritt Dampf aus.**

- Dies ist normal.

**Im Betrieb, besonders im „Auftaumodus“, ist ein klickendes Geräusch zu hören.**

- Dies ist normal.

**Lagerung und Reparatur Ihres Mikrowellenofens**

Reparaturen an dem Gerät sollten nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.

Wenn der Ofen einer Reparatur bedarf, trennen Sie ihn von der Stromversorgung und wenden Sie sich an den Kundenservice von Pelgrim.

**Halten Sie dabei die folgenden Informationen bereit:**

- Die Modell- und die Seriennummer (an der Innenseite der Ofentür angebracht)
- Einzelheiten zur Garantie
- Klare Problembeschreibung

**Wenn der Ofen vorübergehend gelagert werden muss, wählen Sie einen sauberen und trockenen Ort, da Staub und Feuchtigkeit den Ofen beschädigen können.**

## TECHNISCHE DATEN

|                                                                                     |                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Modell                                                                              | MAC514                                               |
| Stromquelle                                                                         | 230 V ~ 50 Hz                                        |
| Leistungsaufnahme<br>Max. Leistung<br>Mikrowellenmodus<br>Grillmodus<br>Umluftmodus | 3500 W<br>1000 W<br>2100 W<br>1600 W                 |
| Ausgabeleistung                                                                     | 90 W / 1000 W (IEC - 705)                            |
| Betriebsfrequenz                                                                    | 2450 MHz                                             |
| Kühlverfahren                                                                       | Kühlventilatormotor                                  |
| Abmessungen<br>Größe des Geräts:<br>Einbaugröße:                                    | W 595 x H 455 x D 568 mm<br>W 560 x H 450 x D 550 mm |
| Volumen                                                                             | 52 L                                                 |

## ***Entsorgung von Verpackung und Gerät***

Dieses Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Allerdings muss es nach Ablauf seiner Nutzungsdauer verantwortungsbewusst entsorgt werden. Informationen dazu erhalten Sie beim Umwelt-/Entsorgungsamt.

Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden. Folgende Materialien wurden benutzt:

- Pappe
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Sie sollten diese Materialien verantwortungsbewusst und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften entsorgen.



Das Piktogramm eines durchgestrichenen Abfallbehälters, das sich auf dem Produkt befindet, weist darauf hin, dass das elektrische Haushaltsgerät separat entsorgt werden muss. Das Gerät darf also am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Es muss an einer speziellen Sammelstelle für Sondermüll abgegeben werden. Alternativ kann das Gerät auch an einer Verkaufsstelle abgegeben werden, wo die Entsorgung für Sie übernommen wird.

Durch das getrennte Sammeln von Haushaltsgeräten vermeiden wir negative Folgen für die Umwelt und unsere Gesundheit, die im Zusammenhang mit einer falschen Entsorgung entstehen können. Die bei der Herstellung dieses Gerätes verwendeten Materialien können erneut verwendet werden. Dies bedeutet eine große Energie- und Rohmaterialeinsparung.

### **Konformitätserklärung**



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Bestimmungen sowie den Anforderungen, auf die in den Normen verwiesen wird, entsprechen.

---

# CONTENTS

---

## ***Your oven***

---

|               |   |
|---------------|---|
| Introduction  | 4 |
| Control panel | 5 |
| Oven features | 6 |

## ***Use***

---

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| First use                           | 7  |
| Oven settings                       | 8  |
| Oven mode                           | 10 |
| Defrosting                          | 13 |
| Microwave functions                 | 14 |
| Combi function / microwave function | 16 |
| Using the timer                     | 17 |
| Selecting additional functions      | 19 |

## ***Cleaning***

---

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Cleaning your oven                    | 21 |
| The Aqua clean function               | 21 |
| Removing and cleaning the wire guides | 22 |
| Replacing the oven light bulb         | 22 |

## ***Troubleshooting***

---

23

## ***Technical specifications***

---

25

## ***Your oven and the environment***

---

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Disposing of the appliance and the packaging | 26 |
|----------------------------------------------|----|

### *Introduction*

---

Congratulations on your choice of this Pelgrim microwave oven. This product was designed with simple operation and optimum comfort in mind. With the extensive setting options, you can always select the right method of preparation.

This manual describes the best way to work with this oven. In addition to information on operation, you will also find background information that may come in handy when using the appliance.



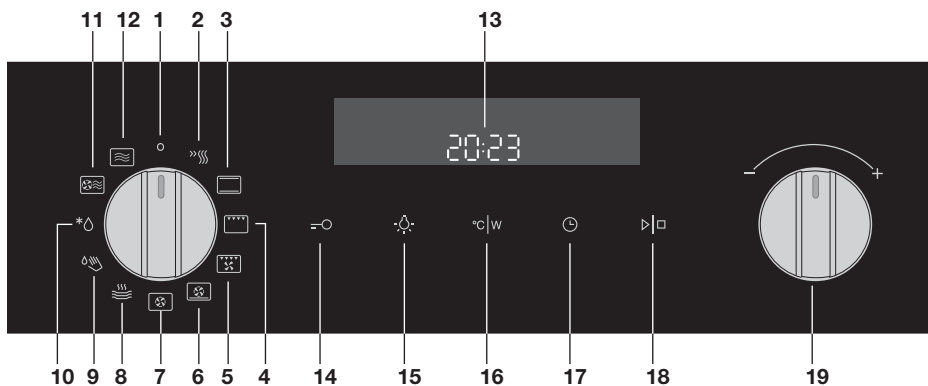
**Read the separate safety instructions before using the device!**

**Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.**

The installation instructions are included separate.

# YOUR OVEN

## Control panel



1. Off
2. Fast preheat
3. Top + bottom heat
4. Grill
5. Grill + fan
6. Hot air + bottom heat
7. Hot air
8. Plate warmer
9. Aqua clean
10. Defrosting
11. Microwave + hot air
12. Microwave
13. Display (cooking information and timer clock)
14. Child lock
15. Oven lighting on/off
16. Temperature / power
17. Timer
18. Start / stop
19. Multi-function selector

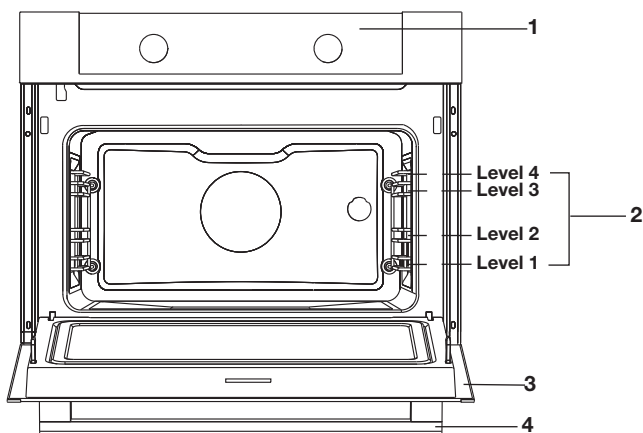


### Note:

The keys respond best if you touch them with a large area of your fingertip. Every time you press a button during use, a short warning signal will sound.

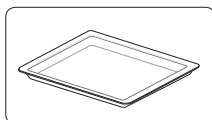
## YOUR OVEN

### *Oven features*

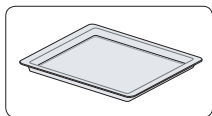


1. Control panel
2. Oven levels
3. Oven door
4. Door handle

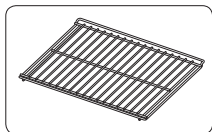
**The following accessories are provided with your microwave oven:**



- Glass Tray (useful for microwave mode).



- Baking Tray (DO NOT use for microwave mode).



- Oven Rack (DO NOT use for microwave mode.)



#### **Note**

Please refer to Cooking Guides in this manual to determine the appropriate accessory for your dishes.

## First use



Multi-function  
selector



Start / stop key



### Setting the current time of day

When the appliance is first plugged in, the 'display' lights up. After three seconds, the Clock symbol and "12:00" blink on the display.

1. Turn the 'Multi-function selector' to set the time of day.
2. Confirm the settings by pressing 'start / stop'.

*If nothing is pressed, the settings are stored automatically after three seconds.*

**You can always set the current time by pressing the "timer button" twice. Then turn the 'Multi-function selector' to set the current time. Confirm the settings by pressing "start/stop".**

### Using the oven

The oven has 10 oven functions and 1 cleaning function. Consult the table to select the right oven function to prepare a dish.

1. Place the dish in the oven.

*For most dishes the oven has to be preheated first.*

2. Turn the 'Mode selector' to the desired oven setting.

*The selected pictogram will appear on the display.*

3. Touch the 'Temperature / power key'.

4. Set the oven to the desired temperature using the 'Multi-function selector' (between 50-250 °C).

5. Select, if required, a cooking time by pressing the 'timer key'

6. Press the 'Start / stop' key.

*The oven will start the oven function set and heat the oven to the selected temperature. The temperature symbol in the display will flash. When the oven has reached the selected temperature, the temperature symbol in the display will remain illuminated.*



Mode selector



Temperature /  
power key

### Remarks

- The temperature can be adjusted during preparation.
- Cooking times are rough estimates and may vary subject to some conditions.
- Some recipes should be preheated using the selected oven mode.
- If you are using parchment paper, make sure it is highly temperature resistant.

- When cooking larger chunks of meat or pastry, a lot of steam will be generated inside the oven, which in turn may condense on the oven door. This is a normal phenomenon which will not affect the operation of the appliance. After the cooking process, wipe the door and the door glass dry.
- To prevent condensation (dew) do not leave heated food cool off in a closed oven.

## Oven settings

Consult the table to select the right oven function. Also consult the instructions for preparation on the dish packaging.

| Function                                                                            | Description                                                                                                                                                                                                                                                                 | Suggested temp. °C | Suggested power (W) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------|
| <b>Oven mode</b>                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                    |                     |
|    | <b>Fast preheat</b><br>Use this function if you wish to heat the oven to the desired temperature as quickly as possible. <b>This function is not appropriate for cooking food!</b> When the oven is heated up to the desired temperature, the heating process is completed. |                    |                     |
|    | <b>Top Heat + Bottom Heat Setting</b><br>Heat comes from top and bottom heating elements. This setting is suitable for baking and roasting.                                                                                                                                 | <b>200</b>         |                     |
|   | <b>Grill Setting</b><br>Food is heated by the top heating element.                                                                                                                                                                                                          | <b>240</b>         |                     |
|  | <b>Top heat + Fan setting</b><br>The heat generated by the top heating elements is distributed by the fan. This mode can be used for grilling meat and fish.                                                                                                                | <b>200</b>         |                     |
|  | <b>Hot Air + Bottom Heat Setting</b><br>Hot air and the bottom heating element combine so food can be crisped and browned.                                                                                                                                                  | <b>160</b>         |                     |
|  | <b>Hot Air Setting</b><br>Food is heated by hot air from the back of the oven. This setting provides uniform heating and is ideal for baking.                                                                                                                               | <b>180</b>         |                     |
|  | <b>Plate warmer</b><br>Use this function to warm plates and cups before serving food in it, to keep the food warm longer.                                                                                                                                                   | <b>60</b>          |                     |

| Automatic functions                                                               |                                                                                                                                                                                                                                     |            |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|
|  | <b>Aqua clean</b><br>By the help of hot steam the surface of the oven cavity will be soaked and you can easily clean your oven. The aqua clean programme takes only 30 minutes time.                                                | <b>70</b>  |             |
|  | <b>Defrosting</b><br>Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. The oven features automatic defrosting programs that employ microwaves (A1 to A5). |            |             |
| Combi function / microwave function                                               |                                                                                                                                                                                                                                     |            |             |
|  | <b>Microwave</b><br>Microwave energy is used to cook and defrost foods. It provides fast efficient cooking without changing the colour or form of food. Power level and cooking time are manually set to suit various dishes.       |            | <b>1000</b> |
|  | <b>Microwave + Hot Air</b><br>This function is suitable for all kind of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast beef and chicken.                    | <b>160</b> | <b>600</b>  |

Each oven mode features basic or default settings which can be adjusted.

Adjust the settings by pressing the relevant key (before pressing the ‘Start / stop key’). Some settings are not available with some programs; an acoustic signal will remind you of such cases.



**Changing the cooking temperature and microwave power**

Only set the power (W) in a microwave function (microwave or combi-microwave function).

- Turn the ‘Mode selector’ and choose the cooking mode.  
*Selected icon will appear on the display and the preset temperature will flash.*
- Touch the ‘Temperature / power key’. Turn the ‘Multi-function selector’ and choose the desired temperature.
- Touch the ‘Temperature / power key’ twice to set the power. Power in watts (W) will appear on the display. Turn the ‘Multi-function selector’ and set the power.

## Oven mode



*Fast preheat*

### Fast preheating

Use this function to heat the oven to the desired temperature as quickly as possible.

### This mode is not appropriate for cooking!

- Turn the 'Mode selector' to 'fast preheating'.  
*The preset temperature will be displayed. This temperature setting can be adjusted.*

### Note:

After the oven is switched on with the 'Start / stop key', it will start to heat up.

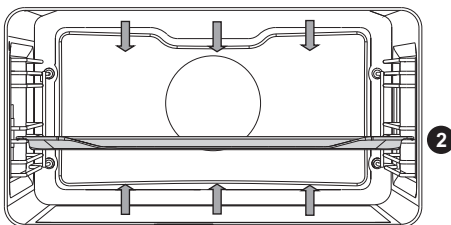
When the set temperature is reached, preheating is completed and an acoustic signal will sound.

### Top heat + bottom heat setting

Heat comes from top and bottom heating elements. This setting is suitable for traditional baking and roasting.



*Top and bottom heat*



- Baking tray or oven rack is usually placed on Level 2.  
*Temperatures Setting: 40 - 250 °C\**
- Preheating is recommended.

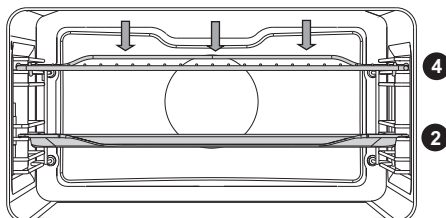
\* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

## Grill

Food is heated by the top heating elements.



*Grill*



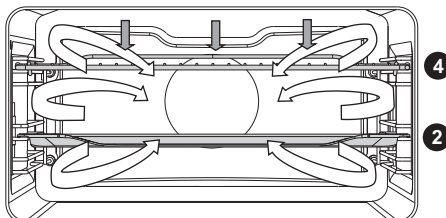
- For grilling, the oven rack is usually placed on Level 4 and the baking tray on level 2.
- Temperatures setting: 150 - 250 °C
- Supervise the cooking process at all times. The meat may burn quickly due to high temperature.
- Preheat for 5 minutes.

## Top heat + Fan setting

The heat generated by the top heating element is distributed by the fan. This mode can be used for grilling meat, fish, poultry and vegetables. It is not necessary to turn over food and it will get the crispy texture.



*Top heat and fan*



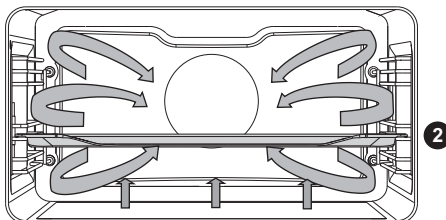
- For grilling, the oven rack is usually placed on Level 4 and the baking tray on level 2.
- Temperatures setting: 40 - 250 °C
- Supervise the cooking process at all times. The meat may burn quickly due to high temperature.
- Preheat for 5 minutes.

## Hot air + bottom heat Setting

Hot air and the bottom heating element combine to heat food. This is a useful setting for crisping and browning.



*Hot air and  
bottom heat*



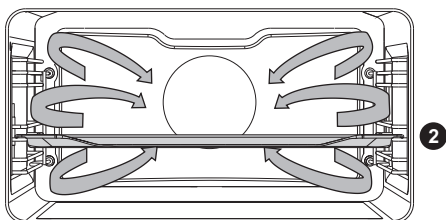
- Baking tray or oven rack is often used on Level 2.
- Temperatures Setting: 40 - 250 °C\*
- Preheating is recommended.

## Hot air

Food is heated by hot air from the fan and heating element, which are located in the rear back side of the oven. This setting provides uniform heating and is ideal for baking.



*Hot air*



- Place the tray on level 2.
- Temperatures Setting: 40 - 250 °C\*
- Preheating is recommended.

\* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

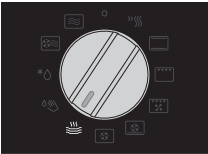
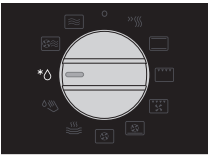


Plate warmer

**Plate warmer**

Use this function to warm plates and cups before serving food in it, to keep the food warm longer.

**Defrosting**



Defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time.

- Turn the 'Mode selector' to defrosting.  
*The icon and the program A1 will appear on the display unit (choose between five programs – see table below).*
- Turn the 'Multi-function selector' to select the desired program and weight in kilograms.
- Press the 'Start / stop key'.



The following table presents the various Auto Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. These programmes use microwave energy only. Remove all packaging material before defrosting. Place meat, poultry and fish on the glass tray.

| Program | Recipe            | Weight*<br>(kg) | Power<br>(W) | Cooking time<br>(minutes) |
|---------|-------------------|-----------------|--------------|---------------------------|
| A1      | Meat              | 1               | 90           | 30                        |
| A2      | Poultry           | 1               | 90           | 17                        |
| A3      | Fish              | 1               | 90           | 12                        |
| A4      | Bread             | 0.5             | 180          | 12                        |
| A5      | Frozen vegetables | 1               | 90           | 16                        |



*\* Weight can be adjusted (within a range) by pressing the Temperature / power key. The cooking time will be adjusted automatically depending on the weight setting.*



**Important**

The Defrost Mode uses microwave energy to heat food. Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.

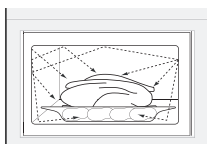
## **Microwave function**

Microwaves are high - frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

Microwave is used in:

- Microwave mode
- Combi-function

### **Cooking Principle**



1. The microwaves generated by the microwave are distributed uniformly by using a stirrer distribution system. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
  - Quantity and density
  - Water content
  - Initial temperature (refrigerated or not)

### **Important**

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

### **Microwave cookware guide**

Cookware used for 'Microwave Mode' must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked 'microwave - safe' is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and always use the glass tray on shelf Level 1 when using microwave mode.

| Cookware                                                                                                                                                                    | Microwave-Safe | Comments                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aluminium Foil                                                                                                                                                              | ✓X             | Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.                                                                                                                                                                                            |
| China and Earthenware                                                                                                                                                       | ✓              | Porcelain, pottery, earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Disposable Polyester Cardboard Dishes                                                                                                                                       | ✓              | Some frozen foods are packaged in these dishes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Fast - Food Packaging <ul style="list-style-type: none"> <li>Polystyrene cups containers</li> <li>Paper bags or newspaper</li> <li>Recycled paper or metal trims</li> </ul> | ✓<br>X<br>X    | Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.<br>May catch fire.<br>May cause arcing.                                                                                                                                                                                                                                         |
| Glassware <ul style="list-style-type: none"> <li>Oven-to-table ware</li> <li>Fine glassware</li> <li>Glass jars</li> </ul>                                                  | ✓              | Can be used, unless decorated with a metal trim. Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly. Must remove the lid. Suitable for warming only.                                                                                                                                                             |
| Metal                                                                                                                                                                       | X              | May cause arcing or fire.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Paper <ul style="list-style-type: none"> <li>Plates, cups, Kitchen paper</li> <li>Recycled paper</li> </ul>                                                                 | ✓<br>X         | For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.<br>May cause arcing.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Plastic                                                                                                                                                                     | ✓              | Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary |

**Note**

**“Arcing” is the microwave term for sparks in the oven.**

✓ : Recommended

✓X : Use Caution

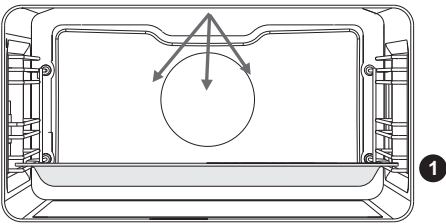
X : Unsafe

**Combi function / microwave function**

Microwave energy is used to cook and defrost foods. It provides fast efficient cooking without changing the colour or form of food. Power level and cooking time are manually set to suit various dishes.



Microwave



- Power levels: 90, 180, 360, 600, 750 and 1000 W
- Insert the glass tray into the first guide.



**Do not use metal cookware or utensils see ‘Microwave cookware guide’. Do not preheat the oven.**

| Power level | Use                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1000 W      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Quickly reheating beverages, water and dishes containing a large volume of liquid.</li><li>• Cooking fresh or frozen vegetables.</li></ul>                                                        |
| 750 W       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cooking fresh or frozen greenery.</li></ul>                                                                                                                                                       |
| 600 W       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Melting chocolate.</li><li>• Cooking fish and crustaceans. Reheating on two levels.</li><li>• Cooking dried beans at low heat.</li><li>• Reheating or cooking delicate egg-based dishes</li></ul> |
| 360 W       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Low-heat cooking of dairy products, jams.</li></ul>                                                                                                                                               |
| 180 W       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Manual defrosting, softening butter or ice cream.</li></ul>                                                                                                                                       |
| 90 W        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Defrosting cream-filled pastry.</li></ul>                                                                                                                                                         |

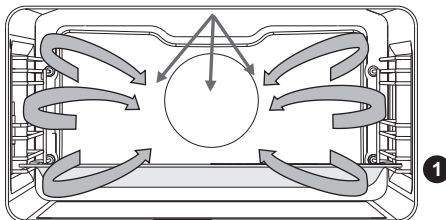
## Microwave + hot air

This mode combines hot air and microwave and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.

This function is suitable for all kind of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast beef and chicken.

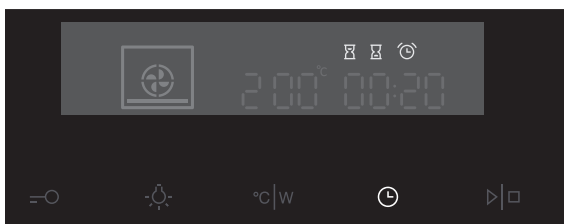


*Microwave with  
hot air*



- Power levels: 90, 180, 360 and 600 W
- Insert the glass tray into the first guide.

## Using the timer



### Setting the timer clock

- Press the 'Timer key' twice.
- Set the time of day by turning the 'Multi function selector' to the current time

### Using the timer function

- Select a oven function with the 'Mode selector' and set the temperature.
- Touch the 'Timer key' several times to select a timer function.  
*The icon for the selected timer function will light up and the adjustable cooking start/end time will flash on the display. Other icons are dimly lit.*
- Press the 'Start / stop key' to start the cooking process.  
*The elapsed cooking time will be displayed.*



## Setting the 'cooking time'

- In this mode, you can define the duration of the oven operation (cooking time).



## Setting the 'end time'

- This mode allows you to set the time at which you wish the oven to stop operating. Make sure the clock is accurately set to current time.



## Example:

- Current time: 12:00
- Cooking time: 2 hours
- End of cooking: 6 pm



- First, set the cooking time (cooking duration), i.e. 2 hours. The sum of the current time and cooking time is automatically displayed (2 pm). Touch the 'Timer key' again to select the 'end time' symbol and set the time when you wish the cooking to end (6 pm).
- **Press the 'Start / stop key' to start the cooking process.**  
*The timer will wait for the time to start the cooking process and the symbol will be lit up. The oven automatically switches on (at 4 pm) and stops operating at the selected time (at 6 pm).*

## Setting the minute minder

- The minute minder can be used independently of the oven operation.

*The longest possible setting is 10 hours.*

*During the last minute, the minute minder is displayed in seconds.*

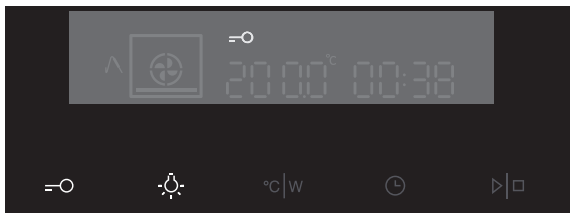


After the set time expires, the oven will automatically stop operating (end of cooking). An acoustic signal will be heard which you may turn off by touching the 'Start / stop key' or 'Timer key'. After one minute, the acoustic signal will be switched off automatically.



All timer functions can be cancelled by setting the time to “0”. After a few minutes of idling, the appliance will switch to standby mode. Time of day will appear and the selected timer function icon will light up.

## Selecting additional functions



Some functions are not available with some systems; an acoustic signal will remind you of such cases.

### Child lock

The oven's Child Safety Lock allows you to lock the control panel to protect the oven against unintended use.

- You can activate the child lock by holding down the “child lock key” for a few seconds.  
*A lock symbol appears in the display, indicating that all functions are locked.*
- To deactivate the child lock, press the key for a few seconds again.  
*The lock symbol disappears in the display, indicating that all functions are unlocked.*

### Note:

If the child lock is activated with no timer function engaged (only clock is displayed), then the oven will not operate. If the child lock is activated after a timer function has been set, then the oven will operate normally; however, it will not be possible to change the settings.

When the child lock is activated, systems (oven modes) or additional functions cannot be changed. The only possible change is to end the cooking process by turn the ‘Mode selector’ to “0”.

Child lock remains active after the oven is switched off. To select a new system, the child lock must first be deactivated.



*Light key*

## Oven lighting

- Oven lighting is switched on automatically when the door is opened or when the oven is switched on.
- After the end of the cooking process, the light will remain on for a minute.
- The oven light can be switched off by pressing the 'Light key'.



*Temperature key*

## Acoustic signal

Loudness of the acoustic signal can be set when no timer function is activated (only the time of day is displayed).

- Press the 'temperature / power key' and hold it for 5 seconds.  
*Two fully lit bars will appear on the display.*
- Turn the 'multi function selector' to choose one of the three volume levels (one, two, or three bars).
- After 3 seconds, the setting will automatically be stored and the time of day will appear.

## Decreasing the display contrast

The cooking system selector knob should be on the "0" position.

- Press the LIGHT key and hold it for 5 seconds.  
*Two fully lit bars will appear on the display.*
- Turn the 'mode selector' to adjust the display dimmer (one, two, or three bars).  
*After three seconds, the setting will be automatically saved.*

## Standby

Display lighting can be automatically switched off after 10 minutes if it is not used.

- Press the 'Child lock key' + 'Timer key' to switch off the display.  
*If a timer function has been activated, then "OFF" and the 'TIMER' icon will appear on the display to remind you of the activated function.*



**After a power failure the additional function settings will remain stored for no more than a few minutes. Then, all settings, except for the acoustic signal and child lock will be reset to factory defaults.**

## CLEANING

### Cleaning your oven

Clean your oven regularly to prevent grease and food particles from building up, especially on inside and outside surfaces, door and door seals.

- Clean outside surfaces with a soft cloth and warm soapy water. Rinse and dry.
- Remove any splashes or stains on inside surfaces with a soapy cloth. Rinse and dry.
- Wash the inside.



#### **Important**

- Take special care NOT to spill water in the vents.
- NEVER use abrasive products or chemical solvents.
- ALWAYS ensure that door seals are clean to prevent particles from building up so that the door can close properly.

### The Aqua clean function

Grease and grime can easily be removed from the oven walls with a damp cloth using the Aqua clean function.



*Aqua clean  
function*

#### **Using the Aqua clean function**

Only use the cleaning program if the oven is cold. It will be even more difficult to remove grime and grease if you use the program while the oven is hot.

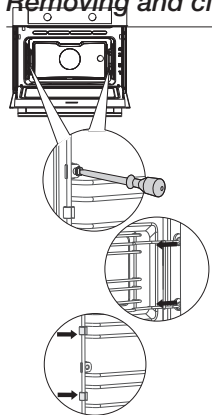
1. Remove all accessories and guides from the oven.
2. Pour approximately 0.15 litres of water into the bottom of the empty oven.
3. Turn the 'Mode selector' to 'Aqua Clean'. An icon will be displayed along with the preset temperature and the time (30 minutes).
4. After 30 minutes, food residues on the oven enamel walls will have softened and they will be easy to clean with a damp cloth.



**Please note:** The time duration of the cleaning program cannot be changed while the function is running. Turn the 'Mode selector' to the '0' position to stop the cleaning program.

## CLEANING

### Removing and cleaning the wire guides



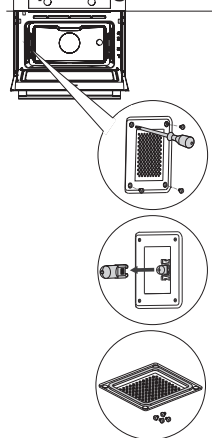
Only use conventional cleaners to clean the guides.

- Remove the screw using a screwdriver.
- Remove the guides from the holes in the back wall.

*Make sure the spacers fitted on the wire guides are not lost.*

*Replace the spacers after cleaning; otherwise, sparks may appear.*

### Replacing the oven light bulb



The bulb (halogen G9, 230 V, 25 W) is a consumable and therefore not covered by warranty. Before changing the bulb, remove the trays, the grid, and the guides.

- Remove the cover and the glass by removing the 4 screws.
- Replace the halogen light bulb.

*NOTE: Use protection to avoid burns.*



**NOTE:** There is a gasket on the cover which should not be removed. Do not allow the gasket to be detached from the cover. The gasket should fit correctly onto the oven cavity wall.

**Re-tighten the cover screws firmly using a screwdriver; otherwise, sparks may appear.**

## General

---

If you have problems with your oven, try the solutions suggested below. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

### **Food remains uncooked**

- Ensure timer has been set correctly and the 'Start' key is pressed.
- Firmly close door.
- Make sure you have not blown a fuse or triggered a circuit breaker.

### **Food is either overcooked or undercooked**

- Make sure appropriate cook time was used.
- Make sure appropriate power level was used.

### **Sparkling and cracking (arcing) occur inside the oven.**

- Make sure you are using proper cookware without metal trimmings.
- Make sure no forks or other metal utensils have been left inside the oven.
- If using aluminum foil, make sure it is not too close to inside walls.

### **Electronic interference causes the display to be reset**

- Disconnect the power plug and reconnect it.
- Reset the time.

### **Condensation appears inside the oven**

- This is a normal occurrence. Simply wipe away after cooking.

### **The fan continues to operate after the oven has been turned off.**

- This is a normal occurrence. Once the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a little while.

### **Air flow is detected around the door and outer casing.**

- This is a normal occurrence.

### **Light reflection around the door and outer casing.**

- This is a normal occurrence.

**Steam escapes from around the door or vents.**

- This is a normal occurrence.

**A clicking sound occurs while the oven is operating, especially in defrosting mode.**

- This is a normal occurrence.

**Storing and repairing your microwave oven**

Repairs should only be made by a qualified service technician.

If oven requires servicing, unplug the oven and contact Pelgrim Customer Service.

**When calling, please have the following information ready:**

- The model number and serial number (can be found inside the oven door)
- Warranty details
- Clear description of the problem

**If oven must be temporarily stored, choose a clean dry place as dust and dampness can cause damage.**

# TECHNICAL SPECIFICATIONS

|                     |                           |
|---------------------|---------------------------|
| Model               | MAC514                    |
| Power Source        | 230 V ~ 50 Hz             |
| Power Consumption   |                           |
| Maximum power       | 3500 W                    |
| Microwave Mode      | 1000 W                    |
| Grill Mode          | 2100 W                    |
| Hot Air Mode        | 1600 W                    |
| Output Power        | 90 W / 1000 W (IEC - 705) |
| Operating Frequency | 2450 MHz                  |
| Cooling Method      | Cooling fan motor         |
| Dimensions          |                           |
| Appliance size:     | W 595 x H 455 x D 568 mm  |
| Built in size:      | W 560 x H 450 x D 550 mm  |
| Volume              | 52 L                      |

### *Disposing of the appliance and the packaging*

This product is made from sustainable materials. However, it must be disposed of in a responsible manner at the end of its useful life. The government can provide you with information about this.

The packaging of the appliance can be recycled. The following materials have been used:

- cardboard
- polyethylene wrap (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)

You should dispose of these materials in a responsible manner, according to the government regulations.



The product shows a pictogram of a crossed-out waste container to point out that domestic electrical appliances must be disposed of separately. Thus the appliance may not be processed via the regular waste flow at the end of its useful life. It must be handed in at a special municipal waste depot or at a sales outlet which does this for you.

By collecting household appliances separately, we prevent negative consequences to the environment and our health which could be the result of incorrect disposal. The materials used to make this appliance can be re-used, which means tremendous savings in energy and raw materials.

### **Declaration of conformity**



We hereby declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.